

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY

NO. 02427

DOS FAMILYEN KOKH-BUKH

H. Braun



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG



MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center



The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

דאָס פּאַמיליען
קאַך = בּוּך

בעאַרבייטעט נאך אַמעריקאַנישע, פּראַנצויזישע,
איטאַליענישע און דייטשע קאַדביכער

ספּעציעל פאַר דער אידישער קיך

פּון

ה. פּרוּין.



ניו יאָרק:

היפּרו פּאַפּלישינג קאַמפּאַני

52-50 עלדרידזש סטריט.

1914

Cook-Book,

by

H. BRAUN.

Copyright 1914, by the Hebrew Publishing Company, New York, N. Y.

אינהארט פערצייכנים:

פארווארט

דער צוועק פון א מאדערנעם קאד בוך

1

פארשפייזען

9	געהאקטע העררינג	7	פערשיעדענע העררינג
9	געהאקטע לעבער	8	אנדערע פרעזערווירטע פישען
9	געהאקטע אייער	8	לאקערדע
10	געפילטע אייער	8	געמריקענטע פישען
		9	רויהע ציבעלע

זופען אהן פלייש

18	טאמייטא זופ מיט רייז		זופ פון גרינצייגען און ביעף
19	א גוטע עקאנאמישע זופ	11	עקסטראקט
19	לאם בראטה	11	ביעף עקסטראקט
20	פלויש באַללס צו די זופען	12	פערל גרויפען זופ
20	אייער באַללס צו די זופען	12	מעהרען זופ
20	בוליאַן זופ	13	טאמא זופ
21	נוט קיין זויערע קרויט זופ	13	ספאגעטי זופ
22	זויערע קרויט זופ	13	טאמייטא זופ
22	בוריקעס זופ (באַרשטש)	13	רייז און טאמייטא זופ
23	שציאווע זופ		אַמעריקאַניש ענגליש-אידישע
23	קארטאפעל און בעבלאַך זופ	13	סטאַק-זופען
24	אַרבעס און לינזען		סטאַק פאַר ווייסע אַדער קלאַרע
25	די ענגלישע זופ	14	זופען
	זופ מיט מעהל און קארטאפעל	14	סטאַק פאַר ברוינע זופ
26	קניידלעך	15	מאַק טוירטעל זופ פון סטאַק
26	קרעפלאַך זופ	16	דרויבע זופ
27	שוואַמען זופ	17	אַקס טעיל זופ

30	מילך זוף מיט איינגעלעגטעס	27	גרינצויג זוף
30	מילכיגע קניידעל זוף	28	פראנצויזישע גרינצויג זוף
30	מילכיגע קארטאפעל זוף	28	פארפעל און לאקשען זוף
31	מילכיגע שוועמלאך זוף	28	פראנצויזישע וויין זוף
	מילכיגע גרוצען אָדער גרוי-	28	
31	פען זוף	29	מילכיגע זופען

סאָסעס פאר פלייש

40	אַראַנדזשען סאָס	32	פיש אָדער גרינצויגען
40	טאָמיוטאָ סאָס פאר פיש	32	אַנשטאָווי סאָס
41	עפעל סאָס	33	בעטשאמעל סאָס
41	סאָס פאר קאָטלעטען	33	ברויט סאָס
41	מושטאר סאָס פאר פיש	34	סאָס פאר געבאָקטע פיש
41	מושטאר סאָס פאר וואורשט	34	ברוינע גרויווי
	ראַזשינקע סאָס פאר צונגען-	35	האַלענדער סאָס
42	בראטען	35	אויער סאָס פאר געקאָכטע פיש
42	ציבעלע סאָס פאר בראטען	35	גרינער סאָס פאר גאַנז אָדער
	סאָס פאר קאַלבס בראטען און	35	קאָטשקע
43	היהנער בראטען	35	כרוין סאָס
43	פודינג סאָס	36	מאַיאָנעז סאָס
	מאַנדעל סאָס פאר מילכיגע	37	מאַיאָנעז סאָס נומ. 2
43	שפיוזען	38	מינמ סאָס
44	מאָהן מילך און מאַנדעל מילך	39	אַליווען סאָס
45	כרוין סאָס צו פלייש און פיש	40	ציבעלע סאָס

פ י ש

57	געקאָכטער האַלליבאט	46	פאַררעדע
57	געבאָקענע העררינג	49	ווי אויסצוקלויבען פרישע פיש
58	גערויכערטע העררינג	51	געבאָקטע פיש
58	געפרעגעלטע רויגען	51	געקאָכטע אָדער געזאָטענע פיש
59	קעדגער	53	געבראַטענע פיש
59	געקאָכטע מאַקערעל	53	געפרעגעלטע פיש
60	גויקאָכטע אָקענעס	54	געבאָקענע בלווי-פיש
60	געפרעגעלטע אָקענעס	54	געבאָקענע קאד פיש
60	אָקענעס געדעמפּט אין וויין	55	קאד-פיש קויקס
61	געקאָכטע סעמאָן	56	געקאָכטע פלאָונדערס
61	סעמאָן קראַקעטען	56	געפרעגעלטע פלאָונדערס
62	סעמאָן מאַיאָנעז	56	געפרעגעלטע העדאק

73	פיש מיט קארטאפעל	62	סארדינען
	אינהאלט 2	63	שעד
74	קארפען מיט פוטער	63	געבאקענער שעד
74	געדעמפפטע קארפען	64	געפרעגעלטע סמעלטס
74	קארפ אין זויערן	64	טראוט
	געבאקענע אַקענעס אויף רומע-	64	געפרעגעלטע טראוט
75	נישער מאַדע	65	געבראַטענער טראוט
75	שליוען אָדער בלעקפיש	65	אינדויאַנישער טראוט
76	פיש קאַטלעטען	65	געדעמפפער טראוט
76	הערינג קאַטלעטען	66	פיש לויט דער אידישער קיד
77	פיש מיט סמעטענע	66	געפרעגעלטע פיש
	פיש געבאַקען און סערווירט	66	מילכיגע פיש
77	אויף אַ פאַן	67	געפילטע פיש
78	קאַרעסין מיט סמעטענע סאַס	68	געבאַקטע פיש מיט קנאַבעל
78	געהאַקטער פיש בראַטען	68	מאַרינאַט
79	געהאַקטער העררינג בראַטען	69	ווייסע קאָוויאַר
79	געבראַטענע געהאַקטע העררינג	70	זויערע פיש
80	פרעפאַריטע העררינג	70	פיש און פוטער זופ
80	פיש מיט אייער	71	פיש מיט סארדינען
81	געהאַקטע געבראַטענע העררינג	72	פיש מיט זויערקרויט
82	איינפאַך געבראַטענע פיש	72	קארפען
82	מאַרינירטע העררינג	73	געבאַקענער קאַרפ
83	אָוינגעזאַלצענע פיש	73	אַבגעקאַכטער קאַרפ

פ ל י ש

95	האַמבורגער סטויק	84	פאַררעדע
96	גרויווי	87	ווי מען קלויבט אָב רינד־פלויש
96	קאַרנד ביעף העש	87	שעפסען־פלויש און לאַם־פלויש
97	אַקסען האַרץ	87	קאַלכס פלויש
97	האַט פאַט	88	געבאַקענע פלוישען
98	אַקסען נייערען געפרעגעלט	89	געקאַכטעס פלויש
98	אַקסען נייערען געדעמפפט	89	בראַטען פלויש
98	געפרעגעלטע לעבער, איינפאַך	91	פרעגלען פלויש
	געפרעגעלטע לעבער מיט צי-	92	ביעף אַ לאַ מאַד
99	בעלע און קארטאפעל	93	בריווד ביעף
99	געבראַטענע לעבער	93	געפרעגעלטעס פלויש מיט קרויט
99	געבאַקטע לעבער	94	געהאַקטע קאַלאַפּס
100	ביעף אַליווס	95	ראַאסט ביעף קראַקעטס

122	כוויטברעדס און אַרבעס	100	פאַט ראַאסמ
122	עופות	100	פאַטמעד ביעף
124	פערשיעדענע מינים עופות	101	ביפסטויק פאַי
125	ווי צו דערקענען יונגע עופות	102	קאַרטאַפעל פאַי
126	ווי מען רייניגט אויס אַן עוף	102	ביפסטויק פּוריונג
	געבראַטענע הוהן מיט פאַסטער-	103	ביעף סאַטעדזש
127	נאַק	103	ביפסטויק
128	הוהן בראמען מיט קריעס	105	געפּרעגעלטער ביפסטויק
128	משיקען קאַררי	106	שפּאַנישער סטויק
129	משיקען פּריקאסעע	106	סטויק מיט ציבעלע
129	ווייסע משיקען פּריקאסעע	107	ביעף סטיו
	פּראַנציוזישע משיקען פּרי-	107	אונגאַרישעס דעמפּף-פּלויש
130	קאסעע	108	געשטאַפּטער ביפסטויק
131	געבראַטענע משיקען	108	העקאַכטע אַקסען צונגען
	אַמעריקאַנישע געבראַטענע משי-	109	געהאַקטע צונגען
131	קען	109	פאַטער טאַנג
131	משיקען פאַי	110	מאַגען
132	משיקען פאַט פאַי	111	מאַגען פּריקאסעע
132	אַבעזאַטענע משיקען	111	געפּרעגעלטער מאַגען
133	אַבעזאַטענע אינדיק	112	מאַגען סאַלאַד
	ווי צו מאַכען אינדיק מיט	112	לאַם ברוסט מיט אַספּאַראַגוס
133	געפּילעכץ פאַר בראמען	113	פּריקאסעע פּון לאַם
134	געבראַטענע קאַטשקע	113	לאַם געדעמפּט מיט אַרבעס
134	געבראַטענע גאַנז		אויף קויהלען געבראַטענע נייע-
135	אַ דייטשער גענזען-בראמען	113	רען
135	געבראַטענע טויבען	114	געקאַכטער מאַטען
136	טויבען מיט טאַמייטאס	114	מאַמען טשאַפּס
	יונגע טויבעלעך געפּילט מיט	115	אַיירישער סטיו
136	לעבערלעך	115	מאַמען בראמען
137	אידישע פּלויש מאכלים	116	קאַלביס קאַפּ
138	ג. זען בראמען	116	קאַלביס געהירען
	קאַטשקעס און משיקען ברא-	117	קאַסאַראַל פּון קאַלביס פּלויש
138	טען	117	קאַלביס טשאַפּס
139	פּלויש קוילען	117	קאַלביס קאַטלעמען
139	אידישער משיקען פּריקאסעע	118	ראַגו פּון קאַלביס פּלויש
140	אַ ראַסעל פּלויש	119	קאַלביס בראַמען
140	קאַטלעטס	119	כוויטברעד
141	גולאַש	120	געבראַטענע כוויטברעד
141	מילץ געפּילט מיט פּלויש	120	כוויטברעד קראַקעטס
142	געפּילטע קאַלביס ברוסט	121	כוויטברעדס און מאַשרומס

אינהאלט פערצייכנים

V

147	פראקעס	142	לאם קאטלעמען
148	רומענישע האלעשקעס	143	האמבורגער סמייק
149	געפילטע פעפערס מיט פלויש	143	קאלבס קאטלעמען
149	געפילטע מאַמיוטאס	143	געהאקטע קאלבס קאטלעמען
150	לאַטקעס פון געהירן	144	דאָמפּף פלויש
150	געשטאָפּטע גענז		רינדס בראַטען ווי אין דער
	דאָס שמאַלץ פון אַ געשטאָפּטע	144	היים
152	גאַנז	145	גויפּרעגעלטע ספּרינג טשיקען
152	בראַטען פון געשטאָפּטע גענז	145	פּיטשאַ
153	פּאַסטראַמע פון גאַנז		געהאַקטע לעבער מיט געפּרע-
	פּאַסטראַמע פון אַנדערע פּלוי-	146	געלטע ציבעלע
154	שען	147	טשיקען לעבערלעך
		147	זויערעס פלויש

פ ס ח

159	זופ פון ראָזשינקע וויין	156	מצה קניידלעך צו דער זופ
159	באַרשט זופ	156	זיסע זופען קניידלעך
160	איווער מצה		שוואמען קניידלעך פאַר בול-
160	געדעמפּטע מצה	157	ליאָן זופ
161	כרעמזלעך		קאַרטאָפּעל קניידלעך מיט בול-
162	אַלע אַנדערזי שפּייזען	157	ליאָן זופ
162	פּסח'דיגע לעקאַך אָדער טאַרש		געבאַקטע קאַרטאָפּעל לאַטקעס
	פּסח'דיגע פּיש געפּרעגעלט אין	158	געבאַקענע מצות לאַטקעס
163	אוויל	158	קאַרטאָפּעל קניידלעך
164	איונפאַך געפּרעגעלטע פּיש	158	

ס ל א מ

170	טאָמיוטא דזשעללי	165	ווי צו פרעפארירען סאַלאַט
171	גרינצויג סאַלאַט	166	בוריקעס סאַלאַט
171	פעפערס אַלס פאַרשפּיז	166	טשיקען סאַלאַט
172	פעפערס אַלס סאַלאַט	167	אוגערקעס סאַלאַט
172	איונפאַכער טאָמיוטא סאַלאַט	167	אַן אַנדערער אוגערקעס סאַלאַט
172	פּרוכט סאַלאַט	167	כאַלאַט פאַר אַ הייסען טאַג
173	עפּעל סאַלאַט	168	דאַנדעליאָן סאַלאַט
173	באַנאַנע סאַלאַט	168	אַ געוועהנליכער סאַלאַט
173	אַראַנדזשען סאַלאַט	169	קאַרטאָפּעל סאַלאַט
174	רוסישער פּרוכט סאַלאַט	169	זויערקרויט
174	שפּאַרגעל סאַלאַט	170	שפּאַנישער סאַלאַט
174	קרויט סאַלאַט	170	גראַטשוצאַ סאַלאַט

סענדוויטשעס

177	געזען-לעבער סענדוויטשעס	175	אנמטשאוו סענדוויטשעס
178	פונאט סענדוויטשעס	176	ברויט און פוטער סענדוויטשעס
178	סעמאן סענדוויטשעס	176	קאזוואר סענדוויטשעס
178	סארדינען סענדוויטשעס	176	וויסער רויג סענדוויטשעס
178	רינדפלייש סענדוויטשעס	177	קעז סענדוויטשעס
178	מישיקען סענדוויטשעס	177	איער סענדוויטשעס
179		177	סאלאט סענדוויטשעס

מאקארעאנים

181	מאקארעאנים מיט טאמיוטאט	180	מאקארעאנים מיט סמעטענע
		181	מאקארעאנים מיט טאמיוטאט

183 רויז

א י ע ר

188	ווארשט אמעלעט	184	איער
189	לאקס אמעלעט	185	געקאכטע איער
189	פראנצויזישע אמעלעט	186	קאכען איער און ניט זידען
189	אמעלעט מיט גרינצויגען	186	קאררי איער
190	זיסער אמעלעט	187	אמעלעטען
190	געפאטשטע איער	187	ברויט אמעלעט
191	געפרעגעלטע איער	188	קעז אמעלעטען

ב ר ו י ט

200	קוקורוז ברויט	192	פאררעדע
202	שנעלע דזשאהני קייק	193	ברויט, ביסקיטס, א. ז. וו.
202	קוקורוז ברויט מיט איער	195	ווייסעס ברויט
202	ווייכעס קוקורוז ברויט	196	שנעל געבאקענעס ווייסעס ברויט
203	אינדיאנישע קייקס	196	געפלאכטענע הלה
203	ביסקיטס	196	ווי צו האלמען ברויט
203	שנעלע ביסקיטס	197	ברוינעס ברויט
203	ראָלל ביסקיטס	198	גרעהעס ברויט
204	מאפינס	198	קארן ברויט אָדער קימעל ברויט
204	געיררענע מאָפינס	199	פריהשטיק זעמעל
205	טהעע קייקס	199	פראַנצויזישע ראָללס
205	פוטער קייקס	200	פראַנצויזישע רעסטאָראַנט ראָלס

221	גאלד און זילבער קובען	205	וויפעלס
221	האָניג קובען	206	רייז ווייפעלס
222	האַרס קייק	206	קאפעע קייק
222	דושעללי ראָללס	206	עפעל קובען
223	לייער קייק	207	קאַרטאָפּעל קובען
224	1 משאַקאַלאַד געפילעכטיג נומ. 1	208	פאַנקוכען
224	2 משאַקאַלאַד געפילעכטיג נומ. 2	208	מאַמאַליגאַ אָדער דאַלענטאַ
224	קאַקאַ נוס געפילעכטיג	209	ברויט פאַנקוכען
224	קריעם קייק	209	באַקוויט קובען
225	זויערען קריעם געפילעכטיג	210	ווייצענע קובענס אָדער קייקס
225	שוויצער נוס-קייק געפילעכטיג	210	ענגלישע פאַנקוכען
225	ד שעללי קייק	211	פּוילישער פאַנקוכען
226	פּרוכט דושעללי קייק	211	קאַשע פון קוקרויז גרויפען
226	מייפעל צוקער קייק	211	געפרעגעלטע מאַמאַליגע
227	אַראַנדזש לעיער קייק	212	דאַמיני
227	לאַעף קייק	212	אויטמיעל
228	מאַקאַראַני קייק	213	מאַנדעל קובען
228	מאַרמאַר קייק	213	מלאכים קובען
228	פּאַונד קייק	214	טרוקענע עפעל קובען
229	נאַך אַ מין פּאַונד קייק	214	ברויט קובען
229	שטיין קייק	215	קאַקאַנוס קובען
230	סטראַבערי שאַרטקייק	215	קאַרנסטאַרמש קובען
230	2 סטראַבערי שאַרטקייק נומ. 2	215	קאַקאַניוס קוגעלעך
231	3 סטראַבערי שאַרטקייק נומ. 3	216	קאַווע קובען
231	שריוסבערי קייק	216	מוקיעס
231	ספּאַנדזש קייק	217	כריעם קובען
232	וואַשינגטאָן קייק	217	קראַללערס
232	וואַטערמעלאָן קייק	218	טויגלעך אָדער דאונאַטס
233	חתונה קייק	219	פּרוכט קובען
234	1 אַייסינג נומ. 1	219	ווייסער פּרוכט קובען
234	2 אַייסינג נומ. 2	220	פּרוכט דושינדזשער ברויט
		220	דושינדזשער נאַטס

פ ע י ס מ ר י

239	ענגלישע פּרוכט פּאַיעס	236	פאַררעדע
240	משערי פּאַי	237	פּאַף פעיסט
240	קאַקאַניוס פּאַי	238	מויטעלמעסיגער פּאַף פעיסט
241	קרויבערי פּאַי	238	טייג פּאַר אַ פּראַסטען פּאַי
241	קאַסטאַרד פּאַי	239	עפעל פּאַי

251	קאלעדזש פודינג	241	גוסבעררי פאז
252	בארג-טהוי פודינג	242	לעמאן פאז
252	דאמפלינגס	242	פלייש פאז
252	עפעל דאמפלינגס	242	נאך אַ מין פלייש פאז
253	דזשינדזשער ברויט פודינג	243	מאלאנעס פאז
253	אַ שנעלער פודינג	243	פאמקין פאז
	געבאקענער אינדיאנישער פּוּ-	244	רהובאָרב פּאז
254	דינג	244	מאַרטס
254	אימאליענישער פודינג	245	טשיז קייק
255	לעמאן פודינג	245	לעמאן טשיז-קייק
255	מאקאראָני פודינג	246	פודינג
255	מאָרלבראָאָ פודינג		געוועהנליכע ברענדי אָדער
256	מאָרמאָלאָד פודינג	246	וויין סאַס
256	מינוטען פודינג	246	קריעם סאַס
256	מאלאסעס פודינג	247	שוים סאַס
257	קענימען פודינג	247	מאלאסעס סאַס
257	רייז פודינג נומער 1	247	מולאבים פודינג
257	רייז פודינג נומער 2	248	עפעל שאַרלאָט
258	כאַמא פודינג	248	אַלמער בחור פודינג
258	טאפּיאקא פודינג	249	ברויט פודינג
258	טערקישער פודינג	250	ברויט און פוטער פודינג
259	קאַרטאָפעל פודינג	250	קאַבינעט פודינג
259	לאקשען פודינג	250	טשאַקאָלאָד און פּיעטש פודינג
260	מעהרען פודינג	251	קאַקאַ-נוס פודינג
260	געוועהנליכער שטרודעל		

גרינצייגען

269	גיקאכמע מעהרען	262	פאַררעדע
269	קאלי-פלאוער	263	ארטוטשאָוקס
269	סעלערי	263	אַספּאַראָגוס
270	געקאכטער קאַרן	264	באַטטאָן געבאקענע פאַסאַליעס
270	געבראַטענער קאַרן	265	סטרינג בינעס
270	פרעזערווירטער קאַרן	265	טרוקענע לאמע בינעס
271	קאַרן פּריטלערס	266	בוריקעס
271	געדעמפּטע אוגערקעס	266	געקאכטעם קרויט
271	דאַנדעליאן	267	געפרעגעלטעם קרויט
272	עגג פלענט (פאטלאזשאנעס)	268	רוימעס קרויט
272	שוועמלעך	268	געפילטעם קרויט

279	עסקאלאפד קארטאפעל	273	געבראטענע שוועמלעך
279	העשד קארטאפעל	273	שוועמלעך מיט סמעטענע
280	ליאנע קארטאפעל	274	געפרעגעלטע שוועמלעך
280	סקאלאפד סוויט פאמיוטאם	274	געדעמפפמע שוועמלעך
281	ספינאטש	274	ציבעלעם
281	קירביס	275	ציבעלע און מאמיוטא טארטילא
282	מאמיוטאם	275	ארבעם
282	גיבאקטע מאמיוטאם	275	ארבעס אויפ'ן שפאנישען אופן
283	מאמיוטא קאררי	276	קארטאפעל
283	געפרעגעלטע מאמיוטאם	277	קארטאפעל מיט סמעטענע
283	געדעמפפמע מאמיוטאם	277	א באסטאנער קארטאפעל-מאכל
283	נאָהוט	278	קארטאפעל קראקעס
285	בריקפעס		

פערשיעדענע פרוכט צושפייזען (דעזערט)

289	עפעל בעדעקונג	286	אפריקאטס
289	שאַרלאַט רוסיס	286	עפעל סאָס
289	באָערישער קריעם	287	געבאקטע באַנאָנאָס
290	סטראַבערי קריעם	287	געפרעגעלטע באַנאָנאָס
291	גוסבערי קריעם		ווייסער מאַנדזש (מיט קאַרני)
291	אימאַליענישער קריעם	288	סטאַרטש
291	אַראַנדזש קריעם		ווייסער מאַנדזש (מיט דזשע-לאַטין)
292	רוסישער קריעם	288	ווייסער מאַנדזש (מיט אַייריש מאַס)
292	שפּאַנישער קריעם		
292	קאַרמעל פּודינג	288	

קאָסטאַרדס

296	פּרוכט קאָסטאַרד פּודינג	294	געבאָקענער קאָסטאַרד
297	מאַפּיאַקא קאָסטאַרד	295	געקאָכטער קאָסטאַרד
297	געשטאַפּטע מייטלען	295	מישאַקאַלאַד קאָסטאַרד
297	שווימענדע אינזעל	296	קאַרנסטאַרטש קאָסטאַרד

דזשאַנקעט

300	פּאַינעפעל	299	ענגלישער דזשאַנקעט
301	סטראַבעריעם	299	פימטשעס פּודינג
302	וואַטערמילעאָן		
302	געטריקענטע פּרוכטען	300	געפרעגעלטע פימטשעס

פריזעריום (איינגעמאכטס, ווארעניע)

313	וויינטרויבען דזשעללי	304	ווי צו פּרעזערווירען
313	ברענדי פּויטשעס	305	פרעזערווירען
314	פרעזערווירטע פּויטשעס	305	דזשעלליעס
314	באַרנעס	307	ווי צו פּערדעקען פּריזערוום
315	פּאַינפעל	אלגעמיינע רעגעלען פּיר פּרע-	
315	פּלוימען	307	זערווירען
315	פרעזערווירטע קווינסים	308	עפעל דזשעללי
316	ראַסבערי דזשעמס	309	פרעזערווירטע בלעקבעריעס
316	קאפע דזשעללי	309	בלעקבערי דזשעם
316	לעמאָן דזשעללי	310	ברענדי טשעריעס
317	אַראַנדזשען דזשעללי	310	פרעזערווירטע טשעריעס
317	וויין דזשעללי	311	טשערי אָיינגעמאכטס
	אָיינגעמאכטס פּון קלוינע עפע-	312	ציטראָנען אין סירופּ
318	לעך	312	רויטע קאַראַנט דזשעם
318	אָיינגעמאכטס פּון בוריקעס	312	גרינע וויינטרויבען דזשעללי
319	אָיינגעמאכטס פּון רעטיך	313	רויטע וויינטרויבען פּרעזערוו

פיקעלס

328	זויערקרויט	320	פאַררעדע
329	געשאַטקעוועטע קרויט	ספּייסעס פאַר עססיג צום פּיק-	
329	קעטסאפּס	לען	
330	אוגערקעס קעטסאפּ	321	פאַר מושטאַר עססיג
330	טאַמיוואַ קעטסאפּ	322	קאַיען עססיג
331	גרינע טאַמיוואַ קעטסאפּ	322	מונט עססיג
331	טשילי סאַס	322	פעפּער עססיג
	טשילי סאַס פּון רויטע טאַמיוו-	322	געפּיקעלטע בוריקעס
332	טאס	323	געפּיקעלטע רויטעס קרויט
332	טשאַו-טשאַו	323	געפּיקעלטע קאַליפּלאַוער
332	פּיקאַלילי	323	געפּיקעלטע אוגערקעס
333	געפּיקעלטע פּרוכטען	324	מוקסד פּיקל
333	געפּיקעלטע טשעריים	325	געפּיקעלטע ציבעלעס
333	געפּיקעלטע קאררענטס	325	געשטאַפטע פעפּערס
334	געפּיקעלטע וויינטרויבען	326	גרינע טאַמיוואַ פּיקעלס
334	געפּיקעלטע פּויטשעס	326	געוועהנליכע זויערע אוגערקעס
	געפּיקעלטע וואַטערבעלאָן שאַ-	327	געזויערטע אוגערקעס
334	לאַכטין	328	געזויערטע גרינע טאַמיוואַס

קאכען פאר א קראנקען.

343	מילך פאונמש	336	פאררעדע
343	פוטער מילך	337	זופען
344	א גומע משקה פאר הוסטען	337	ביעה-זאפט
344	ווישו און מילך	337	ביעה-טהעע נומ. 1
344	מולירער וויין	338	ביעה-טהעע נומ. 2
345	וויינטרויבען זאפט	338	אייז ביעה-טהעע
345	פאגאדא	339	ביעה טהעע מיט סאמא
345	מעהל באַלל	339	בארלי זופ
346	רויע ביעה סענדוויטשעס	339	טשיקען זופ
346	קרעקערס און מילך	340	לאם זופ
347	קרעקערס און וואַסער	340	קאלבס-פלויש טהעע
347	טאָאסט קרעקערס	340	קאלבס-פלויש זופ
347	אראורוט	340	גרועלס
347	ארארוט-פודינג	341	ליונזאמען טהעע
	בארלי און סטערעליזירטע	341	שעררו און אייער
348	מילך	342	מילך שפויזען
		343	קומיס

קאווע, טהעע א. ז. וו.

352	טערקישע קאווע	349	טשאַקאלאַט
353	טהעע	350	קאָקא
353	רוסישע טהעע	350	קאווע
354	לעמאנאדע	351	וויינער קאווע
		351	שוואַרצע קאווע

אייז-קריעם, א. ז. וו.

356	וואַטער אייסעס	355	וואַנילא אייז-קריעם
357	לעמאן אַדער אַראנדוש אייז	355	טשאַקאלאַט אייז-קריעם
357	שערבעט	356	ביסק אייז קריעם
357	פריזערס	356	פּרוכט אייז-קריעם

קענדיעם

361	קריסטאליזירטע נים	359	באמער סקאטש
361	עווערטאָן מאפּפּי	359	משאקאָלאָט קאַרמאַלס נומ. 1
362	אַלטימאָדישע מאָלאַסעם קענדי	359	משאקאָלאָט קאַרמאַלס נומ. 2
362	פינאט בריסעל נומ. 1	360	קאַקאָ-נום קענדי
363	פינאט בריסעל נומ. 2	360	פּרוכט קענדי
363	פּרוכט געטראַנק	361	פּאדזש
		361	וועלעסלי פּאדזש



פאָרוואָרט

דער צוועק פון א מאָדערנעם קאָך בוך:

עס איז אמת, מיר לעבען ניט אום צו עסען, נור מיר עסען אום צו לעבען, דערפאר אָבער, איז עס אויך אמת, אז וואָס פאר אן עסען אזא לעבען געניסען מיר.

דר. עדוואַרד וואן ענדע, א מאָגען-ספעציאַליסט, דערצעהלט, אז עס זיינען דאָ מענשען וואָס זיינען קראַנק און אונגליקליך זייער גאַנצען לעבען. זיי הערען ניט אויף זיך צו קורירען, און מאַכען ערצטע זיינען איינפאַך פערצווייפעלט, ווייל זיי ווייסען ניט, וואָס עס פעהלט זיי. דאָס געדויערט אזוי לאַנג, ביז זיי קומען צום ספּע-ציאַליסט, און דיעזער געפינט אויס, אז די גאַנצע צרה ליעגט אין קיך, אָדער אין עסען וואָס מען פאַרבערייטעט אין קיך.

יעצט איז די פראַגע: וואָס איז עפעס היינט מעהר ווי תמיד? וואָרום זאָל די קיך, וואָס האָט געשפּייזט אונזערע עלטערען, אזוי פיעל יאָהרען, זיין ערגער פאר אונז ווי פאר זיי? דאָרויף ענט-פערט מען: „אונזערע עלטערען זיינען געווען הונגעריג, און מיר זיינען זאַט“.

נעהמט אַ לאַנד ווי די פּעראַייניגטע שטאַטען; מיר האָבען דאָ אויך די „ברכה“ פון „כי לאַ יחדל אביון מקרב הארץ“, אָבער פון פראַסט הונגעריג, ווייסען מיר דאָ ניט אזוי פיעל ווי מען האָט אַמאָל געוואוסט, אָדער ווי מען ווייס אפילו דערפון אין מאַכען געגענדען פון דער אַלטער וועלט.

דאָ הערט איהר אָפט מענשען זאָגען: „איך בין ניט הונ-געריג“. פון דעסטוועגען, אז עס קומט די פריהשטיק-שטונדע, די מיטאג-שטונדע און אבענדס-שטונדע, געהט מען עסען.

און דאָ ליעגט דאָס גאַנצע אונגליק !
 דער מאָגען איז דער בעסטער וועגווייזער. ווען ער מאָהנט
 גאָר ניט, דאָן דאַרף מען גאָר ניט ; דאָן דאַרף מען איהם לאָזען
 וואַרטען ביז ער וועט מאָהנען. ווען מען לעגט אָבער אין איהם
 אַרײַן שפּײַזען אונגעבעטענערהײט, דאָן איז עס ווי אַ נײַט־אױס־
 געברענטער אויווען, וועלכען מען פּײַהלט ווייטער אָן מיט האַלץ און
 קױהלען, ביז דאָס פּײַער געהט אין גאַנצען אױס.
 ווי געזאָגט, געהט מען עסען, ווייל עס איז די עס־שטונדע. ווען
 מען איז אָבער דאָן ניט הונגעריג, דאָן רײַצט מען דעם מאָגען מיט
 געזאַלצענע, געפּפּערטע, מיט זויערע און מיט שאַרפע שפּײַזען,
 אבי עס זאָל זיך וועלען עסען.

דאָס איז נאָך ניט אַלעס.
 אין דער אַלטער הײַם, דאָרט ווען מען איז געוואָרען שטאַרק הונ־
 געריג, האָט מען געגעסען סײַ־וואָס, און דער מאָגען האָט עס שנעל
 פּערדײַהעט. דער מאָגען איז געווען לעדיג און געשאַפען די געוויסע
 שטאַפּען, וואָס זײַנען נױטהיג צו פּערדײַהען. דאָ אָבער פּעהלען
 אָפּטער רײַזע שטאַפּען און די שפּײַזען, וואָס מען האָט אַמאָל גע־
 קענט פּערדײַהען, בלײַבען אײַצט לײַגען ווי שטײַנער אין מאָגען.
 דער מאָגען וואָס איז לעדיג, דער מאָגען וואָס פּערלאַנגט עסען,
 דער מאָגען וואָס איז זעלטען אײַבערגעשטאַפּט, קען פּערטראָגען כּמעט
 אַלעס אין דער פּאַרמע פּון נאַהרונג. אזאַ מאָגען דאַרף האָבען אַ סך
 פעט, און ער בענויטהיגט גלאַט שווער־פּערדײַהליכע שפּײַזען, כּדי
 ער זאָל האָבען צו אַרבייטען, פּונקט ווי גוטע צײַהן מוזען האָבען
 וואָס האַרטעס צו קענען קײַען.

דאָן קומט דער אונטערשייד אין לעבען.
 מענשען וואָס לעבען אויף פּרײַער און פּרײַשער לופּט, מענשען
 וואָס בעוועגען פּיעל זײַערע קערפּערס — אזעלכע מענשען דאַרפען
 האָבען אײַ מעהר שפּײַזען, איז זײַ קענען פּערדײַהען שווערע שפּײַזען.
 אָבער דער מענש וואָס איז אַ שטאַרט־בעוואָהנער, בעשעפּטיגט זיך
 דערצו אין אַן אָפּײַס, אָדער אין אַן עהנליכען אָבגעשלאָסענעם פּלאַץ,
 אזעלכער מוז האָבען לײַכטע שפּײַזען אויב ער וויל לעבען און הנאה
 האָבען פּון לעבען.

די וויכטיגסטע ראָלע שפּיעלט אויך די בעשעפּטיגונג.

א מענש וואָס אַרבייט מיט'ן מח אנשטאט מיט'ן קערפער, טאָר
קיינמאָל ניט געבען דעם מאַגען קיין שווערע אַרבייט, אויב ער וויל
ניט געשטרעט ווערען אין זיינע גייסטיגע אַרבייטען.

די אונטערשטע שורה איז דיעזע :

די מאָדערנע קיך פאָדערט אַ וויסענשאַפט ווי פאָרצובערייטען
שפייזען, וועלכע זאָלען האָבען דעם דאָפעלען כאַראַקטער : נאָהר-
האַפט און לייכט.

זיי מוזען זיין נאָהרהאַפט, אום דער מענש זאָל ניט בענויטהיגען
אַנצושטאַפּען דעם מאַגען מיט די וועניגער נאָהרהאַפטע שפייזען, ווי
ברויט, קאַרטאָפּעל און אַזוי ווייטער, און זיי מוזען זיין לייכט, אום
דער מאַגען זאָל ניט דאַרפֿען אָנגעשטרענגט ווערען.

יעצט מוזען מיר דאָ אויפּמערקזאַם מאַכען אויף מאַנכע אַלמע,
איינגעוואָרצעלטע טעות'ן צווישען מענשען.

איהר וועט אַפט הערען, אַז די לייכטעסטע זאַכען אין דער וועלט
פאָר'ן מאַגען, איז זופּ. דאָס איז אַ גרויסער טעות, איבערהויפּט דאָ-
מאָלס, ווען די זופּ ווערט פאָרבערייטעט ווי אונזערע מאַמעס האָבען
זי פאָרבערייטעט.

זופּ, ווי געווענהליך, פערשטעהען מיר, בעשטעהט פון דעם וואָ-
סער אין וועלכען עס האָט זיך אויסגעקאָכט פלייש מיט אַ פאָאר
שטיקלעך גרינצייג. דערפאַר זאָלט איהר אָבער וויסען, אַז, פאַר
אַלעמען, ענטהאַלט אַזאַ זופּ כמעט נאָר קיין נאָהרונגס-שטאָף אין
זיך, אפילו ווען זי זאָל זיין פון דעם בעסטען פלייש. דאָס פלייש
וואָס קאָכט זיך אין דער זופּ, אַבזאָרבירט, אָדער ציהט אַיין יעדעס
ביסעל נאָהרונג אין זיך זעלבסט, און אַלעס וואָס די זופּ קען ענט-
האַלען, איז דאָס צושמאַלצענע פעט פון אַרום די פלייש.

דאָס פּעראָרוואַכט וואָס די זופּ ווערט אַ גרויסע מאַסע ניט-
נאָהרהאַפטע פליסיגקייט. מיטאַ, אַז מען עסט כאָטש פיער אָדער
פינף לעפעל פון אַזאַ זופּ, שאַדעט עס ניט און עס פּעריכט ניט,
מענשען זופּען אָבער אויס אַ גאַנצען טעלער דערפון. די אונפּער-
דייהליכע פליסיגקייט בלייבט דאָן שטעהן אין מאַגען, לאָזט ניט צו
קיין נאָהרהאַפטע שפייזען און שטערט די פּערדייהונג.

עס זיינען דאָ זופּען, וואָס זיינען ווירקליך גוט און נאָהרהאַפט,
אָבער ערשטענס, ווי גוט זיי זאָלען זיין, דאַרף מען ניט עסען פון זיי

קײן סך, און צווייטענס, זײנען זײ אונטער'ן פּאָלק, זעהר וועניג בעקאנט. דיעזעס בוך זאָל בעהאַנדלען דיעזע גוטע און נאָהרהאַפטע זופען.

מיר וועלען האָבען, אין דיעזען קאָך-בוך, אַן אבטהײלונג איבער פּאַרשפּײזען. זײ זײנען אָפט איבריג. אָבער מען פּיהרט זיך שוין אזוי, אַז מען פּאַרבערײטעט זײ. מיר וועלען רעדען איבער העררינג און אַנדערע שווער-פּערדייהליכע פּאַרשפּײזען, וועלכע זײנען שעדליך. מיר וועלען, אין דער זעלבער צײט, אויך מיטטהײלען אויף ווי וײט שעדליך זײ זײנען און געבען דער קעכין די וואָהל אויסצוקלייבען צווישען שעדליכעס און נוצליכעס.

מיט אײנעם וואָרט, די אויפגאַבע פון דיעזען קאָך-בוך איז צו לערנען קאָכען מאָדערנע שפּײזען, וואָס זײנען לײכט צו פּערדייהען און נאָהרהאַפט. אין דערזעלבער צײט וועלען מיר אָנווענדען אַלעס מעגליכע און אימער אויפּמערקזאַם מאַכען די לעזערין אָדער דעם לעזער, וואָס עס איז גוט און געזונד, און וואָס עס איז שלעכט און שעדליך. און מיר בעמערקען דערצו, אַז וואָס עס איז גוט פאַר אײר נעם, איז נײט אימער גוט פאַר'ן צווייטען, און וואָס עס איז שלעכט פאַר אײנעם איז נײט אימער שלעכט פאַר'ן צווייטען.

די מאָדערנע קאָך-קונסט האָט דערגרייכט די העכסטע שטופּע, און זי שטעהט מעהר נײט אין די הענד פון דער אונטערנדרער קעכין, זאָנדערן זי איז דער רעזולטאַט פון אַ שטודיום וואָס מענער פון וויסענשאַפט האָבען דעריבער געמאַכט.

דיעזעס בוך איז דער סך הכל פון אַזאַ שטודיום.

איז דאָ אַ „אײדישע קיך“ ?

אין שטרענגען זײנן פון וואָרט איז אַזאַ זאָך נײטאָ. אידען, אַלײן, האָבען נײט געשאַפען קײן ספּעציעלע קיך, אָדער ספּעציעלע אײגענע מאַכלים, מיט אויסנאַהמע, פּיעלײכט, פון טשאַלענט. אין דערזעלבער צײט אָבער, האָבען אידען זיך אויסגעלערנט קאָכען פון זײערע שכנים. דאָס הייסט, זײ קאָכען לױט ווי זײ האָבען געלערענט אין די לענדער וואו זײ זײנען געווען.

אַט אזוי האָבען זיך אויסגעבילדעט זאָגענאַנטע אײדישע מאַכלים אָדער קיכען.

מיר האָבען ליטוויש-אידישע מאכלים, זיד-רוסיש-אידישע מאכלים, בעססאראַביער מאכלים, רומענישע מאכלים און אונגאַרישע מאכלים.

אין דיעזען בוך וועלען מיר זיך אָבשטעלען ביי די אידישע מאכלים פון דיעזע לענדער און געגענדען, אָבער, מיר זאָגען פאַראויס, קיין ספעציאַליטעט וועלען מיר דערפון ניט מאַכען. אנשטאט דעם וועט ביי אונז שפיעלען די גרעסטע ראָלע די מאָדערנע היגייענישע קיך, אָדער די קיך וואָס פיהרט צו וועניגער שלעכטע רעזולטאַטען.

ביי די אומות-העולם שפיעלען איצט דריי קיכען א גרויסע ראָלע: פאַר אַלעמען, די פראַנצויזישע, וועלכע איז בעריהמט אַלס די געשמאַקסטע; דאָן די איטאַליענישע, וועלכע איז אויך געשמאַק, אָבער ניט אזוי לייכט צו פערדייהען ווי די פראַנצויזישע. נאָכדעם קומט די אַנגלאַזאַקסישע, ביי אונז, בעקאַנט, אַלס די אַמעריקאַנישע. די אַמעריקאַנישע קיך, ווען מען שליסט אויס די פאַיעס און אַנדערע עהנליכע שעדליכע מאכלים, איז דאָן די לייכטעסטע און נאָהאַפּטעסטע.

אָבוואָהל דיעזעס קאָך-בוך וועט זיין אַ סך-הכל פון אַלע קיכען, פון דעסמוועגען וועלען מיר זיין אַ נוטה צו דער אַמעריקאַנישער קיך. דאָס איז דערפאַר, ערשטענס, ווייל זי איז די געזונדעסטע, און צווייטענס, ווייל זי איז די נאָהאַפּטעסטע.

אין דערזעלבער צייט, ווייסען מיר גאַנץ גוט, אז דיעזעס קאָך-בוך איז געשריבען פאַר אידען און אַלע שפּייזען, סאַי פראַנצויזישע, סאַי איטאַליענישע אָדער אַמעריקאַנישע, וועלען זיך פאַסען צו די אידישע פאַרשריפטען פון כשרות.

אויסער דעם בעאכזיכטיגען מיר ניט צו לערנען דעם רעסטאַ-ראַטאַר קאַכען, אָבוואָהל דיעזעס קאָך-בוך וועט זיין גוט פאַר יעדען איינעם. אונזער צוועק און ציעל איז, אז דיעזעס קאָך-בוך זאָל ער-פיעלען די נויטהווענדיגקייטען פאַר דער פאַמיליע און עס זאָל ענט-שפּרעכען זיין נאָמען פון אַ פאַמיליען קאָך-בוך.



פארשפייזען

1. פערשיעדענע העררינג.

ביי אונזערע אידען, כמעט פון גאנץ אייראָפּא, שפיעלט העררינג א גרויסע ראָלע אַלס אַ פּאַרשפּייז. העררינג איז ניט פערדייהליך, אָדער, וועניגסטענס, שווער צו פערדייהען.

יעדע פרעזערווירטע, אָדער געזאַלצענע שפּייז, איז שווער צו פערדייהען. די אורזאכע איז גאנץ איינפאך: עס איז פרעזערווירט געוואָרען עס זאָל שטעהן, עס זאָל ניט קאַליע ווערען. פאַר'ן מאַנגען בלייבט עס אַלזאָ אַ שווערע אַרבייט אום אויפצולעבען דיעזען מאַטעריאַל.

פון דעסטוועגען מוזען מיר צוגעבען, אַז עס גיבען מאַנכע מאַך גענס, וואָס בעזיצען אַזוי פיעל פערדייהונגס-מאטעריאַל, אַז זיי פערטראָגען איינפאך עפעס אונפערדייהליכע. פון אַלע פרעזערווירטע זאַכען, איז דער העררינג, אויב פריש, דאָס בעסטע.

העררינג זאָל ניט גענעסען ווערען אין די הייסע מאַנאַטען פון יאָהר, ווייל, ערשטענס, קען ער דאַמאָלס ניט זיין פריש, און צווייטענס זייען די מאַגענס שוואכער אין אַזאַ צייט.

אום צו דערקענען אַ פרישען העררינג, זאָל מען איינפאך צו איהם שמעקען, וואָס וועניגער ער האָט דעם גערוד פון העררינג, אַלץ בעסער איז ער. דער גערוד וואָס בלייבט, מוז זיין אנציהענד, ניט אבשטוי-סענד. אין טעם טאָר ער ניט זיין שטאַרק געזאַלצען.

אַם בעסטען איז, פאַר ניט-געניטע מענשען, זיך צו פערלאָזען אויף אַן עהרליכען העררינג-הענדלער, אַז ער וועט לייעפערען די ריכטיגע סחורה.

דאַן קומט די צובערייטונג.

צום ערשטען זאָל יעדער העררינג געוויקט ווערען אין קאַלטעם וואַסער. אַ שטונדע זאָל זיין גענוג צו דיעזען צוועק. דאָן זאָל מען איהם אָבשיילען, צושניידען אויף קליינע שטיקלעך, און עסען אזוי. ביי יענע מענשען, וואָס פיהלען, אַז זיי פעהלט אָסיר, אָדער זויערשטאַף פאַר'ן מאַגען, זאָלען זיי, אַנשטאַט עסיג, זיך בענוצען מיט אַ שטיקעל לימענע. עסיג איז ניט גוט ; איבערהויפט איז שעדליך דער ווייסער עסיג.

די טבע אָנצושניידען אַ רויהע ציבעלע און אַרויף שיטען פעפער, איז ניט קיין גוטע. עס איז ניט געזונד אפילו פאַר אַ געזונדען מאַגען.

2. אַנדערע פרעזערווירטע פישען.

מיט'ן אָנפאַנג פון ווינטער, קומען אָן פערשיעדענע פרעזער-ווירטע פישען, ווי „רוסלעב“, „אַנטשאַוואַס“, פערשיעדענע סאַר-דינען און אזוי ווייטער.

מעהר אָדער וועניגער קען מען זיך פערלאָזען אויף די גרויסע פירמעס, אַז זיי ליעפערען פרישע און גוטע סחורה. אָבער מען דאַרף קיין מאָל ניט פערנעסען, אַז אַלע פרעזערווירטע פישען, געפאַקט אין בלעבען אָדער קעסטלעך (קעגנר גודס), זיינען שווער צו פערדייהען. אַביסעלע, אַלס פאַרשפייז, פאַר געזונדע מענשען, שאַדעט ניט.

3. לאַקערדע.

לאַקערדע איז אַ מין מאַקערעל, געשניטען און איינגעזאַלצען. ווען ער איז פריש, דאָן איז ער בעסער, אום ווינטער, ווי העררינג. לאַקערדע איז אויסגעצייכענט אַלס אַ פאַרשפייז, אָבער דאָס זאָל פאַרבכערייטעט ווערען איינפאַך, ווי העררינג. מען דאַרף דערצו קיינע ציבעלעס און קיינע שאַרפע זאַכען ווי פעפער און עסיג.

4. געטריקענטע פישען.

פיעל ערגער פון געזאַלצענע פישען, זיינען די געטריקענטע פישען. דיעזע זיינען אַ סך שווערער צו פערדייהען, אָבער, ווען מען עסט זיי ווי זיי זיינען, אָדער מען בראָט זיי בלויז אזוי אויפ'ן פייער,

דאָס הייסט, אויף „לעבעדיגע“ קויהלען, דאָן זיינען זיי נאָר ניט אַזוי שלעכט. אַם בעסטען איז ווען מען פרעגעלט זיי אין אירגענד אַ פעט.

5. רויהע ציבעלע.

ווי בעמערקט, איז רויהע ציבעלע ניט קיין זעהר גוטער מאכל, אָבער אין פיעלע אַריענטאַלישע לענדער ווערט דאָס געגעסען אַלס אַ פאַרשפייז און זעהט אויס ניט צו האָבען קיין שלעכטען עפעקט. די אורזאכע דערפון איז, וואָס די ציבעלע ווערט דאָרט געמישט מיט אַליווען אויף. דיעזער אויף שוואַכט ערשמענס אָב אַביסעל די שאַרפֿ-קייט פון דער ציבעלע, און צווייטענס גיט ער אַ נאַהרהאַפטען טהייל.

6. געהאַקטע העררינג.

געהאַקטע העררינג זאָל, ווי געוועהנליך, געמאַכט ווערען מיט האַרטע אייער. דאָס נעהמט אוועק די שאַרפֿקייט פון העררינג און גיט צו נאַהרונג. צו יעדען העררינג זאָל מען איינהאַקען אַ גאַנצע איי אָדער צוויי געלכלעך. אויב מען וויל ציבעלע דערצו, דאָן זאָל די ציבעלע, ווען מען געהט עסען, פריש איינגעהאַקט ווערען און צוגעמישט. אויב מען קען זיך ניט בעגעהן אָהן עסיג, דאָן זאָל מען געברויכען וויין-עסיג אָדער סיידער-עסיג.

7. געהאַקטע לעבער.

לעבער צום האַקען, זאָל קיינמאָל ניט געבראַטען ווערען צו שטאַרק. עס זאָל זיין, מעהר אָדער וועניגער ווייך, אום מען זאָל עס קענען לייכטער פערדייהען. לעבער דאַרף ניט געהאַקט ווערען, נאָר אָנגערעבען אויף אַ רייב-אַייזען. די ציבעלע זאָל נאָר צוגעמישט ווע-רען ווען מען געהט עסען.

8. געהאַקטע אייער.

האַרטע אייער מעגען זיין געקאָכט פון אַ טאַג אָדער צוויי פרי-הער. אַם בעסטען עסען ווען מען האַקט זיי איין מיט הײנהערשע לע-

בערלעך. די ציבעלע זאָל תמיד צונעמישט ווערען ווען מען נעהט עסען.

9. געפילמע אייער.

מען נעהמט פינף אייער און מען מאַכט זיי גוט האַרט. דאָן ווערען אַרויסגענומען די געלכלעך און אַיינגעהאַקט מיט פראַנצויזישע סאַרדינען. ווען זיי זיינען גוט צוהאַקט און אויסגעמישט, קנעט מען זיי דורך, מען מאַכט קוילען און מען פילט אָן די האַלבע ווייסלעך וואָס מען האָט פון פרייהער געלאָזען. דערפון ווערען צעהן קוילען, און זאָלען גענוג זיין, אַלס פאַרשפּייז, פאַר דריי אָדער פיער פּערזאָנען.

נאַכבעמערקונג.

ווי בעמערקט, האָבען מיר אויסגעלאָזען צו דערמאָנען פעט פאַר די פאַרשפּייזען.

פעט, אין אַלגעמיינעם, רוייהערהייט, איז ניט זעהר גוט. יעדענ-פאַלס, ווען מען האָט וועניגסטענס גוט-געפּרעגעלטעם עוף-פעט, איז נאָך צום ענטשולדיגען. נאָר מיר פּערזיכערן, אַז די אויסגערעכענטע פאַרשפּייזען זיינען נאָנץ גוט אָהן אַ שום פעט. פּערדייהליכער וועלען זיי זיין געוויס.

דאָס אַיינציגע פעט וואָס מען קען געברויכען ביי אַלע אויסגע-רעכענטע פאַרשפּייזען, איז אַליווען-אויל, נאַטירליך ריינעם אַליווען-אויל, דאָס איז געזונד און אונשעדליך. ווען דאָס איז ניט צום קריגען, דאָן קיין פעט.

די ווירטהין וואָס לערנט זיך אויס קאָכען געשמאַקע שפּייזען מיט וועניג פעט, אָדער גאָר אָהן פעט, יענע קען זיך ריהמען, אַז זי האָט דערלערענט די קאָד-קונסט.

אַבער דאָס איז נאָר גערעדט געוואָרען איבער טהיער-פעט וואָס קומט פון בהמות, און אפילו אויך עופות-פעט. דאָס פעט וואָס איז אי נאַההאַפט אי ליכט צו פּערדייהען שטאַמט פון געוויקסען.

זופען אהן פלייש

10. זופ פון גרינצייגען און ביעף-עקסטראקט.

פאר אלעמען איז נויטהיג א ברייטער טאָפּ, וועלכער איז פיין געגלייזט. גראַניט-געשיר איז גוט דערצו. דאָן זאָל צושניטען ווערען אַ גרויסע ציבעלע. דערצו זאָל מען אַריינשניידען עטליכע שטיקלעך פּאַסטערנאַס, אַ גרויסען מעהר, צושניידען דין דריי שטיקער צעלענע צוואַמען מיט די גרינע בלעטלעך, אַ צוואַנציג זערנעס גאַנצען פעפּער, זעקס לאָרבֿער-בלעטער, אַ שטיקעלע סינאַמאָן (קינמון), עטליכע שטיק-לעך פעטרושקע, אַ שטיקעל פּראַזש (ליק), און קריפּ. דאָן דאָס לאָזען שנעל אויפזידען. אזוי גיך ווי דאָס האָט אויפגעזאַטען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם קאַכען ביז די גרינצייגען זיינען געוואָרען ווייך. דאָס זאָל געדויערען אונגעפּעהר אַנדערטהאַלבען שטונדען. דערנאָך זאָל מען דאָס אָבזייען דורך אַ דינעם ליינוואַנדר און אָבמעסטען. אויף יעדען קוואַרט פון דיעזער זופּ זאָל מען אַריינגיסען אַ טהעע-לעפּעל ביעף-עקסטראַקט.

אזוי ווי דער עקסטראַקט איז מייסטענס דין, זאָל מען איהם פריהער צולאָזען מיט אביסעל פון דער זופּ, דאָן צוואַמענמישען און נאָך אַמאָל דורכקאַכען. נאָכהער זאָל דאָס אויפגענעכען ווערען.

11. ביעף-עקסטראַקט.

דער איינציגער אויסצוג אָדער עקסטראַקט פון פלייש, איז דער ביעף-עקסטראַקט. דאָס ענטהאַלט דעם הויפט נאַהרונגס-שטאָף פון פלייש. גוטער, געדיכטער ביעף-עקסטראַקט, זאָל ענטהאַלטען, אין צוויי טהעע-לעפּעלעך פונקט אזוי פיעל נאַהרונגס-שטאָף ווי עס גע-פינט זיך אין אַ פונט פלייש.

ביעה-עקסטראקט ווערט געקויפט אין די גרויסע גראסעריעס. עס ווערט פאבריצירט פון גרויסע פירמעס. עס זיינען דא, מאנכע, וואָס האָבען אַ הכשר, און יעדע אידישע פרוי מעג עס נוצען. אויב אַ אידישע פרוי איז אָבער שטארק מקפיד, דאָן קען זי אַליין מאַכען ביעה-עקסטראַקט.

מען קויפט עטליכע פונט פרישעם פלייש, פון דער דינער זייט פון אָס. מען מאַכט עס כשר, דאָן שניידט מען אַוועק יעדעס מעגליכע שטיקל פֿעט. נאכהער צושניידט מען עס אויף קליינע שטיקלעך, אונגעפֿעהר אַזוי גרויס ווי וועלישע ניס, און מען לעגט עס אַריין אין אַ פֿלאַש. די פֿלאַש פֿערשטאַפֿט מען, און דאָס שטעלט מען אַריין אין אַ טאָפּ קאָכעדיגעס וואַסער. עס קאָכט אַזוי לאַנג, ביז דאָס פֿלייש קאָזט פון זיך אָב דעם גאַנצען זאַפט. דאָס איז ביעה-עקסטראַקט. מען זאַלצט עס נאכהער, מען גיסט אַריין אין אַ כלי, מען פֿער־ מאַכט עס און עס קען שטעהן אַ היבשע צייט. מאַנכע מאַל אויך אַ יאָהר צייט.

פֿאַר אַ ווירטהין וואָס וויל צובערייטען אַ גוטע און נאָהרהאַפֿטע זופּ און ניט האָבען צו טהון דירעקט מיט פֿלייש, איז די זופּ, וואָס מיר האָבען פֿריהער אָנגעצייגט, איינע פון די בעסטע, געשמאַקסטע און נאָהרהאַפֿטעסטע.

יענע זופּ קען אויך אַוועקגעשטעלט ווערען אין אַן אייז-קאַסטען און דאָרט פֿערבלייבען אַפילו דריי און פיער טעג. צו יעדער צייט, וואָס זי ווערט אָנגעוואַרעמט, איז זי גוט און געשמאַק.

12. פֿערל- גרויפֿען זופּ.

פֿערל-גרויפֿען, אָדער באַרלי, ווען מען קאָכט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך, זאָל מען דאָס אָבזייען און צומישען צו דער גענאַנטער זופּ. עס מוז סערווירט ווערען הייס.

13. מעהרען זופּ.

מען צושניידט די מעהרען דין. מען גיט זיי איין קאָך און מען גיסט אַוועק דאָס וואַסער, דאָן שטעלט מען זיי ווייטער קאָכען מיט

היים וואסער, ביז זיי ווערען ווייך. נאָכהער זאָל מען צומישען איין קאָפּע צו זעקס קאָפּעס פון דער פריהעריגער ביער-עקסטראַקט-זופּ.

14. סאַמאָ זופּ.

אַבקאָכען איין קאָפּע סאַמאָ און צומישען צו זעקס קאָפּעס זופּ.

15. ספּאַנגעטי זופּ.

ספּאַנגעטי אָדער מאַקאַראָנעס, מוזען זיך קאָכען אַ היכשע צייט ביז זיי ווערען פאַרטיג און ראוי צום עסען. איין קאָפּע צו זעקס קאָפּעס זופּ.

16. טאָמייטאָ זופּ.

די טאָמייטאָס, ענטוועדער פּריש אָדער „קענר גורם“, זאָלען צוריעבן ווערען אויף אַ זיפּ, כּדי די קערענדלעך זאָלען ניט דורכגעהן. צו יעדער קאָפּע פון דיזעען טאָמייטאָ-זאָפּט, צומישען זעקס קאָפּעס זופּ און אויפקאָכען צוזאַמען.

17. רייז און טאָמייטאָ זופּ.

רייז דאַרף אַ סך קאָכען ביז עס ווערט פאַרטיג. דערפאַר זאָל מען פריהער שטעלען קאָכען די רייז, און ווען די רייז האַלט ביים פאַרטיג ווערען, זאָל מען אַריינגיסען דעם טאָמייטאָ-זאָפּט מיט דער זופּ און ווייטער קאָכען צוזאַמען ביז דער רייז ווערט פאַלשמענדיג ווייך. אויב מען וויל מאַכען אַ זויערע זופּ פון דער טאָמייטאָ-זופּ, אָדער פון דער רייז און טאָמייטאָ-זופּ, דאַן זאָל מען פריהער אַלעס פאַרטיג מאַכען און נאכהער אַריינדריקען דעם זאָפּט פון אַ לימינע.

18. אַמעריקאַניש-ענגליש-אידישע סטאַק זופּען.

די פאַרמולאָ פאַר דער ערשטער זופּ, וואָס מיר האָבען געגעבען, איז די פאַרמולאָ פאַר אַ פּרישער זופּ און פאַר אַ סטאַק-זופּ.

אונטער דעם וואָרט סטאָק פערשטעהט מען, ווען די ווירטהיין קאָכט אָב אַ זופּ, לאָזט זי פערקיהלט ווערען, אום עס זאָל ווערען ווי אַ דזשעללי, נאָכדעם, ווען מען בעדארף שנעל, ווענדעט מען זיך צום אַייזקאסטען און מען קריעגט דאָרט באַלד אַ גוטע, אויפגעקאָכטע זופּ, בלויז צום אויפּוואַרעמען.

די בעסטע קלאַסע אידען פון ענגלאַנד און אמעריקא, וואָס פיהרען אַ כשר'ע קיך און ווילען דאָך קאָכען ווי זייערע שכנים, האָבען אַיינד געפיהרט פאַלגענדע רייע פערשיעדענע סטאָק-זופּען, וואָס מיר ווע-לען דאָ נעכען אונטער נומערען.

19. נומער 1. סטאָק פאַר ווייסע אָדער קלאַהרע זופּען.

קאָלבס נאָקעלס, אָדער פּוס-ביינער, אַ שולטער-ביין און דריי פונט שולטער-פלייש. דאָס אַלעס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ זעהר ריינעם זופּען טאָפּ. אַריינגיסען 4 קוואַרט וואַסער, פעפּער, זאַלץ, אַ לאָרבער בלאַט, איין גרויסע ציבעלע, איין צייהנדעל קנאָבעל, איין פּראַוז (ליק), איין מעהר, איין קליינע בריקווע, 2 אָדער 3 שטיקער צעלענע. דאָס מוז שנעל אויפקאָכען, גוט אָבגעשווימט ווערען, דאָן עס אוועקרוקען אָן דער זייט געז אויווען וואו עס זאָל לאַנגזאַם קאָכען דריי שטונדען. יעדע ווירטהיין זאָל וויסען אַ רעגעל, אַז אויסער דעם ערשטען זאָט, איז יעדע אַנדערע צו שנעל קאָכען ניט גוט פאַר קיין שפּייז ; עס פערדאַרבט. נאָכהער ווי די זופּ איז אזוי אָבגעקאָכט ווען מען בעמערקט, אַז דאָס פלייש פאַלט אַרונטער פון די ביינער, זאָל דאָס אַלעס אָבגעזיענען ווערען דורך אַ זיפּעל אין אַ ריינענגלייז-טער פאַן, אין וועלכען עס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אַ ביסעל גוט-געטריקענטעם און גוט-געמאָלענעם זאַפּראָן.

אויפ'ן צווייטען טאָג איז דיעזע זופּ אַ פאַלשטענדיגע דזשעללי, פון וועלכען איהר קענט מאַכען אירגענד אַ זופּ פאַר פאַרפעל, לאָקשען, מאַקאַראָני, רייז און אזוי ווייטער.

20. נומער 2. סטאָק פאַר ברוינע זופּ.

אַלעס וואָס עס איז געבליבען פון דער פריהעריגער זופּ, זאָל ווידער אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טאָפּ. אין דעם זאָל מען אַריינ-

לעגען אַ גוט־אָבמאַראַנירטען אָקסען־פּוּם, אַ בינטעל געטריקענטע גראַזען (Dried herbs) וואָס מען קריענט אין אַלע אַמעריקאַנישע גראַז־סעריעס), אָדער אַ שטיקעל מאַרוּש־אַראַם (Mayoram), לעמאָן־טהייים (Lemon thyme), פעטרושקע, אַ שטיקעל קאָך־מיעטקאָ (Basil), אַ גרויסע ציבעלע, אַ צייהנדעל קנאַבעל, דריי אָדער פיער לאַרבער־בלע־טער, פעפער, זאַלץ, אַ מעהר און אויך עטליכע שטיקעלעך צעלענע, אירגענד וועלכע מאַראַנירטע ביינער, עטליכע ברויט־שאַלאַכצען, צוויי שאַלאַטס (Shalots), דריי קוואַרט וואַסער. דאָס אַלעס מוז זעהר לאַנג־זאַם זאָמען פון 4 ביז 5 שטונדען ניט אונטערבראָכען. דאָן זאָל אַרויס־גענומען ווערען דער פּוּם, אַרונטערגענומען דאָס פֿלייש און אוועק־געשטעלט אין דער שפייז־קאַמער. די ביינער זאָלען צוריקגעלעגט ווערען און זיך לאַנגזאַם קאָכען נאָך צוויי שטונדען. עס מוז אייניגע מאָל אונטערגעמישט ווערען. דאָן זאָל מען עס אָפּזייען אין אַ פּאַן און גוט אויסרייבען וואָס עס איז געבליבען דורך אַ זיפ. וואָס עס בלייבט מעג מען אוועקגעבען אָדער אוועקוואַרפען, ווייל עס האָט מעהר קיין נוטצען.

דיעזע מינים סטאַקס ווערען געמאַכט פאַר געזעלשאַפט, אָדער פאַר גרויסע פאַמיליעס, וואָס לייעבען צו עסען זופּ יעדען טאָג. פון דעסטוועגען מעג יעדע שפּאַרוואַמע ווירטהין אויך האָבען אזאַ סטאַק־זופּ אין איהר אייזיקאַסטען. פון דעם פֿלייש פון פּוּם קען מען אפילו מאַכען פימשאַי לויט דער אַלמער מאָדע, אָבער דערפון וועלען מיר רעדען שפעטער. פּאַרלויפיג ווילען מיר אויספילען דעם פּראָגראַם לויט דער אַמעריקאַניש־ענגליש־אידישע קיך.

21. נומער 3. מאַק־טוירטעל זופּ פון סטאַק.

די בעסטע זופּ אין דער וועלט, איז טוירטעל זופּ. טוירטעל איז אַ טשערעפּאַכע, און אזוי ווי דאָס איז אַ טריפה'נע בריאה, דערפאַר מאַכען אידען מאַק־טוירטעל זופּ, אָדער זופּ וואָס איז אונגעפעהר עהנליך.

אום צו מאַכען אַ מאַק־טוירטעל זופּ זאָל מען נעהמען איין קוואַרט סטאַק, דאָס אַריינלעגען אין אַ מיטעלמעסיג־גרויסער סאָספען און דאָס לאָזען זיך דערוואַרעמען. דאָן זאָל מען צושניידען דאָס פּוּם־

פלייש אין לאנגע שטיקלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי קליינע ביס-קיטס. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין סאַספּען. דאָן זאָל מען נעהמען עטליכע קליינע פּלייש-באַללס (פּאַרבערייטעט ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), און אויך עטליכע אייער-באַללס (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), פּריהער זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען די פּלייש-באַללס אין אַ האַלב פּאַינט וואַסער און אָבגעקאַכט, דאָן זאָל מען זיי אַרײַנגיסען צוזאַמען מיט זייער זוף אין סאַספּען. ערשט נאָכהער זאָל מען אַרײַנלעגען די אייער-באַללס, ווייל זיי דאַרפּען קאַכען בלוז צעהן מינוטען. אין אַ בעזונדער פּאַן זאָלען זיך געפּינען צוויי עס-לעפעל מעהל, די זאַפט פּון אַ לימענע, איין עס-לעפעל בראַונינג (ווי עס וועט ווייטער ערקלערט ווערען), אַלעס זאָל צוזאַמען צוריען ווערען און אַרײַנגעלעגט אין סאַספּען. דאָן זאָל מען עס גוט אויסמישען. אום דאָס פּאַרטיג צו מאַכען, זאָל מען אַרײַנגיסען אַ גלָז שעררי אָדער מאַדעראַ וויין, אָבער מען זאָל דעם וויין קיינמאָל ניט לאָזען אויפּזאַטען אין דער זוף.

אויב דיעזע זוף איז נור געמאַכט ריכטיג לויט אַלע פּאַרשריפטען, דאָן וועט דערפּון אַרויסקומען ניט נור אַ נאהרהאַפּטע שפּייז, זאָנדרען אויך אזוי גוט און געשמאַק, ווי אירגענד אַ מאַקסטורטעל זוף וואָס ווערט געמאַכט אין די גרויסאַרטיגע רעסטאָראַנטען. רויטער פּעפּער, אָדער קאיען פּעפּער, ווערט בענוצט צו אַזא זוף. אָבער דאָס זאָל יעדער צוגעבען לויט זיין געשמאַק.

22. דרויבע זוף.

אויף אידיש הייסט עס דרויבע און אויף ענגליש, Giblet. עס בעשטעהט פון די פיסלעך, פליעגעלעך, גאָרגעל, קאָפּ, האַרץ, פּופיק און לעבער פון דעם עוף.

נאָכדעם ווי אַלעס איז פּאַלשמענדיג אָבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען צוהאַקען די פליגעלעך, גאָרגעל און פיסלעך אויף קלענערע שטיי-קער, פּופיק און האַרץ איבערשניידען. דאָס אַלעס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ קליינער סאַספּען מיט אַ פּאַינט וואַסער, אַביסעל זאַלץ, פּעפּער, אַ דיין צושניטענע ציבעלע, אַביסעל מאַרזשאַראַם, אַ פּיקעלד וואָלנאָט (Pickled walnut), אַלעס דיין צוהאַקט. דאָן זאָל מען דאָס גוט דעמפּ-

פען. ווען דאָס אַלעס איז גוט דורכגעקאָכט, זאָל מען דאָס אַרײַנלעגען אין אַ קוואַרט ברוינע זופ. דאָן זאָל מען אויסמישען אין אַ פּאַן אַן עס־לעפעל מעהל מיט אַן עס־לעפעל לעמאָן־זאַפט און דאָס אַרײַנגלעגען אין דער זופ, אַלעס דורכמישען נאָך אַמאָל.

דאָס איז אַ זופ וואָס ווערט פּערווערטעהט פון פּיעל, איבערהויפט ווען זי ווערט אויפגעגעבען שטאַרק הייס.

אײן זאָך דאַרף מען ניט פּערגעסען, און דאָס איז, אז דיזעזע זופען זאָלען ניט אַרויסקומען צו טונקעל און אויך ניט צו געדיכט.

23. אַקס־טעיל זופ.

מען מעג זאָגען מיט רעכט, אז דער בעסטער טהײל פון דער בהמה אויף זופ, איז דער עק. לײדער ווערט דיזעזער טהײל, אין פּיעלע געגענדען, ניט געברויכט צווישען אידען, אויס דער אײנציגער אור־זאַכע, ווייל ער איז שווער צום טרייבערען. אָבער ווען ער ווערט גע־טרייבערט, דאָן קען מען מאַכען פון איהם אַ גרויסע דעליקאַטעסע.

דער עק זאָל צוהאַקט ווערען אין קלײנע שטיקלעך, אָדער פון יעדען גלײער צוויי שטיקלעך. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ סאָספען מיט אַ גרויסען מעהר, אײן צײהנדעל קנאָבעל, אַביסעל זאַלץ און פּע־פּער און אָנדערטהאַלבען פּאַינט וואַסער. דאָס מוז קאָכען אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך. מען מעג אויך אַרײַנלעגען צום קאָכען אײניגע קלײנע פּלײש־באָללעס.

ווען דאָס ווערט פּאַרטיג, זאָל מען אַרויסנעהמען דעם מעהר, צושניידען אויף גאַנץ קלײנע שטיקלעך און אַרײַנלעגען צוריק צוזאַם מען מיט אַ קוואַרט סטאַק. דאָס אַלעס זאָל נאָכהער לאַנגזאַם קאָכען אַ גאַנצע שטונדע. אין דער זופ־שיסעל זאָל מען דערווייל אַרײַנטהאַן די זאַפט פון אַ לעמאָן און אַן עס־לעפעל בראָאָנינג.

אזוי גיך ווי אַלעס ווערט אַרײַנגעגאַסען אין דער שיסעל, זאָל מען דאָס גוט דורכמישען.

די אויסגעבענטע זופ איז גענוג פיר אַכט אָדער צעהן פּער־זאָגען, וועלכע זײנען ניט קיין גרויסע זופ־עסערס, און פאַר גרויסע זופ־עסערס, קענען דריי אָדער פּיער מענשען דאָס פּאַרטיג מאַכען.

24. טאָמייטאָ זוף מיט רייז.

אין אלע אַריענטאלישע לענדער, ווי אויך אויף די באלקאנישע לענדער, שפיעלט די טאָמייטאָ-זוף אַ גרויסע ראָלע. אין מאַנכע פלע-צער איז דיעזע זוף פון אזא וויכטיגקייט, אז מענשען פילען אויס דערמיט אַ גאַנצען לאַנטש, אָדער גאָר אַ מיטאָג.

פאַר אלעמען קומט די איינפאַכע זוף. מען נעהמט זעקס אָדער זיעבען טאָמייטאָס. מען צושניידט זיי אין העלפטען, מען לעגט זיי אַריין אין אַ סאַספען, אָהן וואַסער, און מען שטעלט אוועק נעבען פייער, ניט אויפ'ן פייער. אָט אזוי זאָלען זיי זיך קאָכען אָדער דעמפּפען לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ווייך. דאַן רייבט מען זיי דורך אַ זיפּ ביז עס בלייבען בלוז די הויטלעך. אויב עס געפינט זיך פון דער סטאַק זוף וואָס מיר האָבען אויסגערעכענט, איז אַודאי גוט, ווייל דאַן מאַכט עס זעהר אַ נאהרהאַפטע שפייז. מען גיסט אַלזאָ אַריין אין דעם אַ קוואַרט סטאַק-זוף. דאַן מישט מען דאָס גוט אויס.

דערווייל האָט מען אַבגעקאָכט רייז, לאָמיר זאָגען אַ דריטעל פונט. ווען דער רייז איז ווייך ווערט דאָס צוזאַמענגעמישט. אין דער שיסעל דריקט מען אויס זאַפט פון אַ לימענע, אַביסעל קאיען פעפער (רויטען פעפער), און דאַן גיסט מען אַרויף די זוף.

דערצו איז גוט טאָאסטעד ברויט, וואַרעם.

די זעלבע זוף קען מען קאָכען מיט וואַסער, אַנשטאָט סטאַק. דאַן וועט עס אַרויסקומען אַ געשמאַקע זוף, אָבער ווייט ניט אזוי נאהר-האַפט ווי די ערשטע.

דאַן קומט די פלייש-טאָמייטאָ-און-רייז-זוף.

די טאָמייטאָס ווערען אזוי אַבגעריכטעט ווי פריהער. די רייז ווערט געקאָכט בעזונדער. דאַן שטעלט מען קאָכען אַנדערטהאַלבען פונט מיטעל-טשאַק, ביז עס הויבט אָן ווייך צו ווערען. נאָכדעם ווערען צונויפגעאַסען די טאָמייטאָס מיט דער רייז און דאָס פלייש צוזאַמען מיט אַביסעל רויטען פעפער. מען לאָזט עס קאָכען ביז אַלעס ווערט גאַנץ ווייך. דאַן דריקט מען אַריין אזוי פיעל לימענע זאַפט, אום עס זאָל זיין צום טעם. דאַן די זאַפט פון פינגערטעל לימענע זאָל זיין גענוג. מאַנכע מענשען האָבען לייעב אַ זיסען טעם אין דעם, און אויב

מען פערטרעגט עס ניט מיט פעפער, לעגט מען אריין א פאָאר שטיק
לעך צוקער.

25. א גוטע עקאָנאָמישע זופ פאר א גרויסע פאמיליע.

נעהם א גרויסע זופען סאָספען, לעג אריין דריי פונט קאלבס־
קנאָכען, צוויי קוואַרט וואַסער, אביסעל זאלץ, אביסעל פעפער, א לאָרר־
בער־בלעטעל. צושנייד און וואַש אָב א מעהר, א קליינע בריקווע, א
פראַזש (ליק), א ציבעלע, א קליינעס ווייסעס קעפעל קרויט, דריי שטע־
קעלעך צעלענע. לעג אַלעס אַריין אין סאָספען, צוזאַמען מיט א האַלב
פונט אויסגעוואַשענע ריז. זאָל דאָס אַלעס קאָכען לאַנגזאַם דריי שטונד־
דען. דאָן נעהם אַרויס דעם קנאָכען, ציה אַרונטער דאָס פֿלייש, צו־
שנייד עס אין קליינע שטיקלעך און לעג אַריין דאָס פֿלייש צוריק אין
סאָספען. לאָז אַלעס ווייטער קאָכען נאָך א האַלבע שטונדע. דאָס זאָל
דאָן קאָלירט ווערען מיט אביסעל זאַפראָן, און איידער דו גיסט עס
אַריין אין שיסעל, זאָל דאָרט זיין אביסעל צושניטענע פעטרושקע.
מען קען מאַכען די זעלבע זופ מיט א שינכין פון אַן אָקס, און
אנשטאַט ריז זאָל מען אַריינלעגען א פּאַינט ווייסע בעבלעך, בלויז ניט
צו פּערגעסען, אַז די בעבלעך זאָל מען איינוויקען מיט א נאַכט בע־
פּאַר, און זיי זאָלען זיך וויקען די גאַנצע צייט ביז מען דאַרף זיי
געברויכען.

26. לאַם־בראַטה.

לאַם־בראַטה, אָדער מאַטאַן־בראַטה ווערט געמאַכט פון דריי פונט
פון דעם בעסטען לאַם־פֿלייש געשניטען פון האַלז. דאָס ווערט אַריינגע־
געלעגט אין א זופ סאָספען מיט א קוואַרט וואַסער, דריי אָדער פיער
שטיקלעך בריקווע, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אביסעל
צעלענע דיין צושניטען, אביסעל זאלץ, פעפער, א האַלב פונט ריז,
נאָכהער ווי עס ווערט גוט אָבגעוואַשען.
דאָס אַלעס זאָל זיך גוט קאָכען צוזאַמען.
דאָן ווערט אַריינגעלעגט א גאַנצע שפּאַנישע ציבעלע. דאָס זאָל
זיך קאָכען און מען זאָל אַכטונג געבען דאָס גוט אויסצושיימען. דאָן
זאָל מען דאָס לאַנגזאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט.

דאָס פלייש זאָל סערווירט ווערען צוזאמען מיט די געקאכטע ציי- בעלעס מיט א טאָמייטאָ סאָס. דאָן זאָל מען אַרונטער נעהמען פון דער זופ דאָס נאַנצע פעטע. איידער די זופ ווערט אויפגעגעבען, זאָל אימער זיין פעטרושקע און נאָטמעג (Nutmeg) אין דער שיסעל.

27. פלייש באַללס צו די זופען.

א האַלב פונט טשאַקסטייק זאָל גוט צוקאָכט ווערען, אין דעם זאָל מען אַריינלעגען א קליינע ציבעלע, אַביסעל פעטרושקע, א ביסעל מאַרושאַראם, עטליכע צוריבענע ברעקלעך פון אַלמאָנעבאָקענעם ברויט, אַביסעל זאַלץ, אַביסעל פעפער, נאָטמעג, א קליין שטיקעל לימענע- שאַלאַכץ, דאָן אַלעס גוט צוהאַקען. נאָכהער צוקלאַפט מען מיט אַן איי און עפּוּת־פעט, אום אין דעם אויסצומישען די עזע באַללס. נאָכ־ דעם ווי אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט, מאַכט מען קליינע קוילעכלעך, מאַנכע ניט גאַנץ רונד, אַן אַנדער מאָל אַזוי ווי אַליווען. דאָס געברויכט מען, ווי פריהער אָנגעצייגט, אין דער זופ.

28. אייער באַללס צו די זופען.

מען קאָכט אַב צוויי אייער זעהר האַרט. דאָס דאַרף דויערען 25 מינוטען. ווען זיי ווערען פאַרטיג זאָל מען זיי אַריינלעגען אין קאַלט וואַסער אויף 5 מינוטען. דאָן אַרויסנעהמען בלוז די געל־כעלעך, צו רייבען מיט אַ לעפעל און פאַרבערייטען אונגעפעהר אַזוי פיעל זעמעל־ מעהל, אַביסעל זאַלץ, פעפער, און צומאָלענעם נאָטמעג. דאָס אַלעס זאָל צוריבען ווערען מיט אַ העלפט פון די געבליבענע פון די פלייש־ באַללס. די עזע אייער־באַללס זאָל מען מאַכען זעהר קליין, ווייל זיי שוויללען אָן זעהר פיעל.

29. בולליאַן־זופ.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז די ריינע זופ ענטהאַלט פראַקטיש קיין נאָהרונגס־שטאַף. דאָס הייסט, דאָס וואַסער אין וועל־ כען עס קאָכט זיך פלייש. פון דעסטוועגען עסען ניט מענשען אַלעס.

וואָס איז נור נאָהרהאָפט. מען האָט אויך ליעב געשמאַקעס, אָבוואָהל
עס איז ניט נאָהרהאָפט.

בולליאָן-זופ איז אין דער מאָדע. דאָס הייסט, מען סערווירט עס
אין גאַנץ עלעגאַנטע הייזער, אָבער אימער ווערט עס געגעכען אין
קליינע קוואַנטיטעטען.

דאָס פלייש פאַר בולליאָן מוז זיין זעהר פריש, זאָנסט האָט דער
בולליאָן קיין טעם ניט. עס דאַרפען ניט זיין קיין ביינער און קיין פעט.
צו צוויי פונט רינד-פלייש זאָל מען אַריינגיסען אַ קוואַרט וואַסער, אַ
האַלבן מעהר, איין לאָרבער-בלאָט, צוויי שטעקלעך צעלענע, פעט-
רושקע, אַ קליינע ציבעלע און אַביסעל זאַלץ. דאָס אלעס זאָל זיך לאַנג-
זאַם קאָכען צוויי שטונדען צייט. וועהרענר דעם מוז מען פליסיג
אויסשויען אויב מען וויל דער טעם זאָל ניט פערדאָרבען ווערען.

דאָן זאָל אָבגעזויעגען ווערען דער בולליאָן דורך אַ דינעם זיפעל
און אַריינגעגאַסען אין אַן אַנדערען זופ-טאָפּ. מען לעגט צו אַביסעל
פרישע איטאַליענישע פעטרושקע, אַביסעל קראַפ און אַ שטיקעל
צעלענע און מען קאָזט עס קאָכען פופצעהן מינוטען אָדער ביז די
פריש-אַריינגעלעגטע גרינצייגען ווערען פאַרטיג. די גרינצייגען ווערען
אַרויסגענומען און דער בולליאָן דאַרף סערווירט ווערען ווען ער איז
היים.

30. ניט קיין זויערע קרויט-זופ.

ווען מען קאָכט אָב אַ בולליאָן זופ ווי מיר האָבען פריהער אויס-
גערעכענט, (אָבער אָהן דעם צווייטען קאָכען מיט די גרינצייגען),
נעהמט מען איבער-אַנייעס די זעלבע פרישע גרינצייגען ווי אין אָנ-
פאַנג און מען שמעלט עס קאָכען. בשעת עס האָט אויפגעזאָמען,
נעהמט מען אַ קעפּיל פרישעס קרויט, מען צושניידט עס אויף אַכט
אָדער צעהן שטיקער און מען בריהט עס אָב צוויי מאָל מיט קאָכע-
דיגעס וואַסער. נאָכדעם שמעלט מען קאָכען דאָס קרויט בעזונדער.
ווען עס הויבט אָן צו ווערען ווייך, נעהמט מען עס אַרויס און מען
לעגט אַריין אין בולליאָן, וואו עס קאָכט זיך ווייטער.

דערווייל נעהמט מען דאָס פלייש און מען צושניידט עס אויף
קליינע שטיקלעך און מען לעגט עס אַריין אין דער זופ. דאָן נעהמט

מען א סאָספען און מען קאָכט אויף אן עס-לעפעל עופות-פעט. אין דעם קאָכעדיגען פעט שיט מען אַרײַן אן עס-לעפעל מעהל און מען מישט שנעל ביז עס ווערט ברױן, דאָן נעהמט מען אַרונטער פון פייער, מען ניסט אַרײַן אַ ביסעל בוללײַאָן און מען מישט אַלעס אַרײַן אין דער זופ. אַ קאָך פון צוויי מינוט איז גענוג און די זופ איז פאַרטיג.

31. זויערע קרויט-זופ.

נאָך דעם ווי עס ווערט געמאַכט אזא בוללײַאָן ווי פריהער אָנ-געצײגט, נעהמט מען אַ פונט זויער-קרויט. אין דעם לעגט מען אַרײַן אַ שפּאַנישע ציבעלע, אײַן שטעקעלע צעלענע, אַ שטיקעל פעטרושקע, אן עס-לעפעל מעהל, אן עס-לעפעל שמאַלץ, צוויי לאָרבער-בלעטער, פעפער און זאַלץ.

דאָס פלייש פון בוללײַאָן ווערט צושניטען אויף שטיקער און עס בלייבט ליעגען ביז דער בוללײַאָן האָט אײַנגעקאָכט דאָס פריהעריגע. ווען דאָס קרויט און די גרינצײגען זײנען שוין ווייך, שניידט מען אַרײַן צוויי טאָמיטאָס און מען וואַרפט אַרײַן דאָס פלייש. נאָך 15 מינוטען קאָכען, מאַכט מען אן אײַנברען ווי צום ניט-זויערען קרויט. דאָס זאָל גוט אויסגעמישט ווערען און אוועקגעשטעלט אויף דער ווינד-דע אויף אַ האַלבע שטונדע.

32. בוריקעס-זופ (באַרשמײש).

מען נעהמט דריי מיטעלמעסיגע בוריקעס און מען לעגט זיי אַרײַן אין אויווען זיך צו באַקען. 30 מינוטען איז גענוג. בעסער גע-נויער. זיי דאַרפען ניט זײן צו ווייך. דאָן ווערען זיי אָבגערייניגט און אַרײַנגעלעגט אין דעם בוללײַאָן וואָס מיר האָבען פריהער אָנגעצײגט. דאָס דאַרף זיך קאָכען אזוי לאַנג, ביז די בוריקעס הויבען אָן ווייך צו ווערען. דאָן ווערען אַרײַנגעלעגט נאָך אַמאָל פרישע גרינצײגען, און מען לאָזט ווייטער קאָכען ביז די בוריקעס ווערען גאַנץ ווייך. דאָן צושניידט מען דאָס פלייש און מען לעגט עס אַרײַן און דערצו דריקט מען אויס דעם זאַפט פון אַ לימענע און מען לאָזט אַלעס צו-זאַמען זיך דורכקאָכען.

33. שציאָווע זופּ.

פון דיעזע זופען האָבען מיר צווייערליי, פֿלוישיגע און מילכיגע. די פֿלוישיגע שציאָווע זופּ ווערט צובערייטעט פריהער דורך אַ בולליאָן. דאָן נעהמט מען דעם שציאָווע, מען וואַשט איהם גוט אויס און מען רייבט איהם דורך מיט זאַלץ, נאָכדעם וואַרפט מען איהם אַריין אין דעם קאָכעדיגען בולליאָן. אין פינף מינוטען אַרום לעגט מען אַריין דאָס פֿלייש, צושניטענערהייר צוזאַמען מיט די אָנגעגעבענע גרינ-צייגען ווי ביי באַרשטש. נאָך צעהן מינוטען קאָכען און אַלעס איז פֿאַרטיג.

די מילכיגע שציאָווע-זופּ ווערט אזוי געמאַכט :

מען וואַשט אויס דעם שציאָווע און דאָן רייבט מען איהם דורך מיט זאַלץ. נאָכהער וואַרפט מען איהם אַריין אין קאָכעדיגעס וואַסער. אַ פערטעל פונט שציאָווע צו אַ קוואַרט וואַסער. צעהן מינוט קאָכען איז גענוג. וועהרענדרעם, דאַרף מען אַכטונג געבען, אַז דער שציאָווע זאָל זיין אַרונטערנעריקט, דאָס הייסט, ניט אַרומשווימען פון אויבען. צו אַזאַ שציאָווע-זופּ קאָכט מען אָפּ פיער אייער, האַרט. מען נעהמט אַרויס די נעל'כעלעך, מען צורייבט זיי גאַנץ דין און מען צור-לאָזט זיי לאַנגזאַם מיט שציאָווע-זופּ. דאָן מישט מען אַלעס גוט אויס. ווען די זופּ קיהלט זיך אויס, גיסט מען אַריין אַ האַלבע טהעע-גלאָז סמעטענע און מען וואַרפט אַריין די ווייסלעך פון די אייער.

34. קאַרטאָפּעל און בעבלאַך זופּ.

אין אָנפאַנג האָבען מיר אָנגעצייגט ווי מען מאַכט סטאַק-זופּ. דאָס איז, אין דער ווירקליכקייט, די איינציגע נאָהרהאַפטע זופּ וואָס מיר האָבען. דערפֿאַר, וואָס פֿאַר אַ זופּ מיר זאָלען ניט עסען, זאָל זיין וועניגסטענס נאָהרהאַפט.

פֿאַר אַ קאַרטאָפּעל זופּ, שוילט מען אָפּ די קאַרטאָפּעל, מען וואַשט זיי דורך, דאָן וואַרפט מען אַריין די קאַרטאָפּעל אין דער סטאַק זופּ און עס קאָכט זיך אזוי לאַנג ביז די קאַרטאָפּעל ווערען ווייך. נאָכהער מאַכט מען אַן איינברען ווי פריהער אָנגעצייגט. ווען די זופּ

איז שוין פארטיג, צורייבט מען אביסעל פעטרושקע און קרופ און מען בעשיט.

בעבלעך-זופ איז בעסער ווי קארטאָפּעל-זופ, דורך דער איינציגער אורזאכע, ווייל בעבלעך ענטהאַלטען מעהר נאָהרונגס-שטאָף. אָבער בעבלעך זיינען אָפט זעהר שווער איינצואוויקען. דערפאַר איז ראַטהע זאָס אימער איינצואוויקען די בעבלעך איבער נאכט, דאָן זיי איינ-קאָכען אין דער סטאַק-זופ ביז זיי ווערען גוט ווייך, נאָכהער מאַכט מען אַן איינברען און מען פערפערטיגט ווי די קארטאָפּעל זופ.

35. אַרבעס און לינזען.

מיר האָבען, איבערהויפט אין אמעריקא, צווייערליי אַרבעס און לינזען, מיט שאַלאַכץ און אָהן שאַלאַכץ. דיעזע מיט דער שאַלאַכץ זיינען פונקט ווי די בעבלעך, וועלכע בענויטהיגען מען זאָל זיי איינ-וויקען. אַם בעסטען איז צו קאָכען די אַרבעס אָדער לינזען מיט שאַ-לאַכץ בעזונדער, אין וואַסער. נאָהנט צום פארטיג ווערען זאָל מען זיי אַריינלעגען אין דער סטאַק-זופ.

דערצו מאַכט מען אויך אַן „איינגעלעגטעס“, דאָס הייסט, מען נעהמט פיער עס-לעפעל מעהל, מען שלאָגט אַריין דריי אייער און מען מישט עס אויס אזוי לאַנג, ביז עס ווערט אַ שיטערער טייגעכץ, דאָן נעהמט מען, מיט אַ לעפעל, שטיקלעך, און מען טריפט אין דער זופ בשעת זי קאָכט.

עהנליכעס ווערט געטהאָן מיט די אַרבעס אָדער לינזען אָהן שאַ-לאַכץ. בלויז מען מוז אכטונג געבען זיי זאָלען ניט צו שטאַרק צוקאָכט ווערען.

36. זופען מיט גרויפען, גריצען און קאשע.

אַלערליי גרויפען, גריצען און קאשעס קענען געקאָכט ווערען בעזונדער און מיט דער זופ צוזאַמען. אַמבעסטען איז אָבער, ווען דיעזע אַלע ווערען געקאָכט בעזונדער.

אַלע מינים גרויפען מוזען ערשטענס ווערען אויפגעקאָכט, נאָכהער

אָבגעגאַסען דאָס וואַסער, און דאָן ווייטער אָנגיסען פּרישעס, קאָכען דיגעס וואַסער און קאָכען אזוי לאַנג, ביז דאָס ווערט גוט ווייך. די סטאַנדזופ אָדער אפילו בולליאָן, דאַרף זיך אזוי פיעל ניט קאָכען, און דאָס צופיעל קאָכען פּערדאַרבט די זופ.

מאַנכע גרויפּען זיינען אַלט און טרוקען. דאָס איז אפילו ניט קיין חסרון, אָבער וואָס עלטערער און טרוקענער, אַלץ שווערער זיינען זיי צום קאָכען. דערפאַר איז ראַטהואַם זיי אימער צו קאָכען אין אַ דאָבעל-באָילער (Double boiler), אָדער איין טאָפּ אין צווייטען. דער אויס-ערווערטיגער טאָפּ זאָל ענטהאַלטען גענוג וואַסער אום די גרויפּען אין צווייטען טאָפּ זאָלען ניט פּערברענט ווערען. אויף דיעזער אַרט קען מען קאָכען שטונדען-לאַנג ביז די גרויפּען ווערען פּאָלשטענדיג פאַר-טיג. די פּראָבע צו וויסען ווי גרויפּען זיינען פאַרטיג איז, אין נעהמען אַ פּאָאר זערנעס צווישען די פינגער און שפירען אויב זיי צורייבען זיך לייכט, ווי פוטער, דאָן זיינען זיי פאַרטיג.

דאָס איז דער בעסטער וועג צו פּרעפּאָרירען אַ גרויז אָדער קאַשע און דאָן אַרויפגייען הייסע סטאַנדזופ אָדער הייסען בולליאָן. צו יעדער אַרט פון דיעזע זופען ווערט אַרויפגעשאַמען צורייבענע איטאַליענישע פּעטרושקע און קרופ.

37. די ענגלישע זופ.

א זופ, נאָהרהאַפט, געשמאַק און וואָס קען דיענען אַלס אַ גאַנצער מיטאג, ווערט געמאַכט פון ענגלישע פרויען אויף פּאָלגענדער אַרט :

עס ווערט גענומען צוויי פונט טשאַק, צושניטען אין גאַנץ קליינע שטיקלעך, אונגעפּעהר אזוי גרויס ווי באָב, ניט גרעסער, קלענער שאַ-דעט ניט. דאָס ווערט אַריינגעלעגט אין אַ קוואָרט קאָכעדיגעס וואַסער, וואו עס פּערבלייבט אַ האַלבע שטונדע. דאָן לעגט מען אַריין דריי שטעקלעך צושניטענע צעלענע, איין מעהר, איין פּאַסטערנאַק, אַ שטיקעל בריקווע, אַ גרויסע ציבעלע גוט צושניטען. אזוי קאָכט זיך עס אַ האַלבע שטונדע. דאָן נעהמט מען אַרויס די ציבעלע און מען שיט אַריין אַ פּערטעל פונט רייז און אַ פּערטעל פונט אַרבעס אָהן שאַלאַכץ. ווען די לעצטע ווערען ווייך, איז די זופ פאַרטיג צום עסען.

38. זופ מיט מעהל און קארטאפעל קניידלאך.

איין גלאָז מעהל וואוהין מען שלאָגט אַריין צוויי אייער. דאָס ווערט גוט צוריענען מיט זאַלץ און אַביסעל פעפער. דאָן געמאַכט אין באַללס, דאָס לעגט מען אַריין אין דער סטאַק-זופ אָדער בולליאַן און מען קאָכט אַ האַלבע שטונדע.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען מאַכען קניידלאַך פון זעמעל-בריוועל, אָדער צוריענענע ווייסע ברויט. די לעצטע קניידלעך זיינען אי געשמאַקער, אי זיי קאָכען זיך בעסער איין.

קניידלעך פון קארטאָפעל, נעהמט מען פיער גרויסע קארטאָפעל, מען שיילט זיי אָפּ און מען רייבט זיי אָן ביי אַ ריב-אייזען. דאָס ווערט דורכגעמישט מיט פעפער, זאַלץ, פעטס, שטיקלעך פעטרושקע, איין געקאָכטעס איי מיט געלכעלעך פון דריי רויהע אייער. מען מאַכט דאָן דערפון באַללס אַזוי גרויס ווי וועלשענע ניס. דיזעזע קייקעלט מען דורך אין זעמעל-ברעזעל. דאָן קאָכט מען אויף שטאַרק הייסעס פעט אין דער פּאַן, מען לעגט זיי אַריין און מען פּרעגעלט זיי גוט דורך. נאָכ-הער וואַרפט מען זיי אַריין אין דער זופ און זיי קאָכען זיך פון 15 מינוטען ביז אַ האַלבע שטונדע.

39. קרעפלאַך זופ.

פאַר אַלעמען מאַכט מען די קרעפּלעך.

מען וועלגערט אויס אַ טייג פונקט ווי צו לאָקשען. דאָס ווערט צושנימען אין קליינע, פיער-עקיגע שטיקלעך. מען נעהמט אַ האַלב פונט געקאָכטעס רינד-פלייש, איין געפרעגעלטע ציבעלע, אַביסעל זע-מעל-ברעזעל, איין איי, זאַלץ און פעפער. דאָס אַלעס ווערט גוט איינגע-האַקט. מען לעגט אויס אויף יעדען פיער-עקיגען בלעטעלע אַזוי פיעל, אַז מען זאָל עס קענען פערקלעפען. דאָס אַלעס לעגט מען אַריין אין דער זופ און מען לאָזט קאָכען אַ האַלבע שטונדע, ביז אַ שטונדע. בעסער געזאָגט, ביז דאָס טייג ווערט פאַרטיג, ווייל אַלעס אַנדערע איז שוין פאַרטיג.

40. שוואַמען זופ.

צו אַ קוואַרט בולליאָן לעגט מען אַריין אַ פיערטעל פונט פערל גרויפֿען, וועלכע זיינען פריהער שוין אַביסעל געקאָכט געוואָרען. דאָן קלייבט מען איבער אַן אונז געטריקענטע שוואַמען, מען וואַשט זיי גוט אויס, מען צושניידט זיי און מען לעגט זיי אַריין אין דער קאָכע-דיגער זופ.

ווען אַלעס האַלט נאָהענט צום פאַרטיג ווערען, דאָן נעהמט מען דאָס פֿלייש פון בולליאָן, מען צושניידט עס און מען לעגט עס אַריין אין דער זופ. דערצו לעגט מען אַריין אַ ציבעלע, אַ מעהר, איין לאָר-בערבֿלאַט, פעטרושקע, צעלענע און קרופ. נאָך איידער די לעצטע גרינצייגען זיינען צו שטאַרק צוקאָכט, נעהמט מען אַרונטער די זופ. די גרינצייגען ווערען אַרויסגענומען און די זופ ווערט סערווירט צו-זאַמען מיט'ן פֿלייש.

41. גרינצייג זופ.

די גרינצייג זופ בעשטעהט בוכשטעבליך פון אַלע גרינצייגען אין סיוזאָן. לאָמיר אָננעהמען די מאָנאַטען יוני און יולי, ווען אַלע גרינצייגען זיינען שוין דאָ. דאָן צושניידט מען, אויף קליינע שטיקלעך, מעהרען, פאַסטערנאַק און אַזוי ווייטער. אין אַלגעמיינעם קענען זיין פון 8 ביז 12 מינים גרינצייגען. דיעזע ווערען פריהער אַריינגעלעגט אין הייסעס וואַסער אויף צוויי מינוטען, אָבער איידער עס קאָכט אויף, נעהמט מען זיי אַרויס. דאָן לעגט מען זיי אַריין אין וואַסער פאַר דער זופ.

דאָס קאָכט אַזוי לאַנג ביז עס ווערט ווייך. דיעזע זופ, אַן און פאַר זיך, איז אויסגעצייכענט צום עסען, אָבער מען איז זיך אימער נוהג צו מאַכען אַן איינברען דערצו. אַזוי ווי דיעזע זופ איז ניט מילכיג און ניט פֿליישיג, איז בעסער, ווען מען מאַכט דעם איינברען, אַנשטאָט צו געברויכען פעט, זאָל מען געברויכען פוטער, זאַלץ-פוטער איז נאָך בעסער. מאַכע זיינען זיך נוהג צו לאָזען אַזוי לאַנג קאָכען די גרינצייגען, ביז עס בלייבט זעהר וועניג זופ, דאָן מישען זיי צו סטאַקרוֹפֿ אָדער שטאַרקען בולליאָן.

42. די פראנצויזישע גרינצייג זופ.

מען נעהמט זעהר א פרישעס קעפעל קרויט און איין קעפעל קאליר-פלאוער (קאהלריבען), פיער מעהרען, צוויי פאסטערנאס און א פאָאר שטיקלעך בריקווע. דאָס אלעס ווערט צושניטען גאנץ דין. דאָן צור שניידט מען א האַלבען אונץ שוועמלעך גאנץ דין. אין דעם לעגט מען אַרײַן אונגעפעהר צוויי אונץ פעט, עופות-פעט איז דאָס בעסטע. קיין וואַסער. עס ווערט זעהר גוט צוגעדעקט און מען שטעלט דאָס אַוועק דעמפּפּען. אַכטונג געבען עס זאָל ניט פּערברענט ווערען. דריי פיערטעל שטונדע דעמפּפּען איז גענוג. דאָן גיסט מען אַרײַן אַ האַלבע קוואַרט בוללײַאָן, אַביסעל מושקאַט-פּעפּער, זאַלץ און מען לאָזט עס קאַכען ביז עס ווערט גוט ווייך. נאָכהער סערווירט מען די זופ.

43. פארפעל און לאַקשען זופ.

היימיש-געמאַכטע פארפעל און לאַקשען מעג מען קאַכען אין דעם בוללײַאָן. די זופ קומט אפילו אַרויס אַביסעל צו דין, אָבער דערפאַר איז זי געשמאַק. אויף אלע דיעזע זופען שיט מען אַרויף אַביסעל צורײבענע פעטרושקע.

פארפעל און לאַקשען מעגען אָפט זיך לאָזען קאַכען ביז זיי ווערען פארטיג, דאָס הייסט, גוט ווייך. יעדע ווירטהין זאָל גוט אויפפאַסען ווייל ניט פארטיגע מעהל-שפייזען זיינען ערשמענס זעהר שעדליך, און צווייטענס האָבען זיי קיין שום טעם.

פון דער אַנדערער זייט וויעדער, ווען מען וויל דער בוללײַאָן זאָל ניט פערלירען זיין קאליר, דאָן קאַכט מען די פארפעל אָדער לאַקשען בעזונדער און נאָכהער גיסט מען אַרויף דעם בוללײַאָן.

44. פראנצויזישע וויין-זופ.

צוויי-דריטעל ווייסען וויין, אָדער שעררי וויין, און איין דריטעל וואַסער. צוזאַמען אַ קוואַרט. אין דעם שיט מען אַרײַן אַביסעל זאַלץ, עטליכע קליינע שטיקלעך לימענע שאַלאַכץ, אַביסעל לימענע-זאַפּט

(אכטונג געבען עם זאָל ניט אַרײַנפאַלען קײן קערנער, זאָנסט מאַכט עם בײַטער די זופּ). אַ שטיקעל צײַמרינג און צוקער. דאָס לאָזט מען אױפּקאַכען, וועהרענד דער טאָפּ איז גוט צוגעדעקט.

דאָן נעהמט מען אַ טהעע-לעפעלע קארטאָפּעל-מעהל, מען צור-מײַשט עם מיט קאַלטען ווײַן אָדער קאַלטעס וואַסער און מען גײַסט עם אַרײַן אין דער קאַכעדיגער זופּ.

דאָן נעהמט מען דאָס געלכעל פּון אַן אײ און מען גײַסט דערויף אַרויף פּינף עס-לעפעל פּון דער הײסער זופּ, וועהרענד מען האַלט עם אין מײַשען. דאָן גײַסט מען עם אַרײַן צוריק אין דער זופּ און מען מײַשט גוט אױס.

דאָס דאַרף זיך קאַכען לאַנגזאַם, וועהרענד מען נעהמט דאָס ווײַסעל פּון אַן אײ און מען צושלאָנגט עם בײַז עם ווערט אַ גרויסע ווײַסע שױם. נאָכהער לעגט מען אַרײַן לעפעל-ווײַז די שױם אין דער זופּ און מען מײַשט ניט. די שױם ווערט פאַרטיג פּון דעם דאַמפּף.

אַביסעל צוקער און אַביסעל צײַמרינג ברענגט די זופּ אין אָרדנונג. די עזע זופּ איז גוט צו עסען מיט בײַסקײס, אָדער טאַאַסט ברויט. דאָס לעצטע קען מען אַלײן מאַכען, ווען מען טריקענט אײַנפאַך אָב דינע שטיקלעך ברויט אין אױווען.

45. מילכיגע זופען.

דער פונדאמענט פון מילכיגע זופען איז מילך. פאַר אַלעמען מוז מען זעהן אַז די מילך זאָל זײַן פּרײַש, און דאָן דאַרף מען אַכטונג געבען די מילך זאָל ניט ווערען צופיעל געקאַכט, סײַדען מען פערמישט די מילך אױף העלפט מיט וואַסער.

אַם בעסטען איז, ווען די מילך ווערט געבראַכט בלוז צום פונקט פון קאַכען, אָבער מען לאָזט זי ניט קאַכען. פונקט דאַמאָלס לעגט מען אַרײַן אַ שטיקעל פּוטער, זאַלץ און אַ שטיקעל צוקער. דאָן איז אַמר בעסטען, אַז מיט וואָס מען ווײל עסען די עזע זופּ, זאָל עם זײַן אָבגע-קאַכט בעזונדער, און מען זאָל דאָס פערמישען מיט דער מילך.

נאָר אזוי ווי מענשען זײַנען אָפּטמאַל מקריב געזונד צוליעב געשמאַק, דערפאַר וועלען מיר דאָ געבען אַ רײַהע מיט מילכיגע זופען, אין וועלכע די פערשיעדענע שפייזען ווערען אין דעם געקאַכט.

46. מילך-זופ מיט איינגעלעגטעם.

די מילך פארבערייטעט מען ווי מיר האָבען פריהער אָנגעציגט. דאָן נעהמט מען אַ געלכעל פון אַן איי, צוויי עס-לעפעל מעהל, אַביסעל צוקער און נאָטמעג. דאָן מאַכט מען אַ שוים פון דעם איי-ווייסעל און מען מישט אַלעס אויס צוזאַמען. מיט אַ לעפעל נעהמט מען פון דיעזער פליסיגקייט און מען קאַפעט דערפון אַרײַן וועהרענד די זופ קאַכט. ניט מישען און אפילו ניט אונטערטרייסלען. נאָכדעם ווי מען מערקט, אַז דאָס איינגעלעגטעס איז געוואָרען האַרטלעך און פאַנגט אָן צו שוויילען, מעג מען דאָס אַרונטערדריקען מיט'ן לעפעל און דורכ-מישען, כדי עס זאָל זיך בעסער קאַכען.

47. מילכיגע קניידעל-זופ.

די קניידלעך זאָלען געמאַכט ווערען ענטוועדער פון מצה-מעהל אָדער פון זעמעל-ברעזעל (ווי מיר האָבען שוין אָנגעציגט). עס איז גוט צו געברויכען זאלי-פוטער. נאָך בעסער איז די קאָקאָ-נוס פוטער (Crisco), וועלכע איז אויסגעצייכענט צום קאַכען און באַקען. די קאָקאָ-נוס פוטער מוז אָבער פריהער צושמאַלצען ווערען און דאָן דורכגע-מישט. אזוי שנעל ווי די קניידלעך קאַכען אויף, איז די זופ שוין פאַרטיג צו סערווירען.

48. מילכיגע קארטאָפעל זופ.

דיעזע זופ קאַכט מען אויף פאַלגענדער אַרט : מען שמעלט צו קאַכען די קארטאָפעל. ווען זיי האַלטען ביים פאַרטיג ווערען, מישט מען צו מילך צום וואַסער וואָס געפינט זיך פון פריהער. די קארטאָפעל ווערען אַלזאָ פאַרטיג אין דער זופ וואָס איז טהיילווייז מילך. דאָן מאַכט מען אַן איינברען מיט מעהל און פוטער, אָדער קריסקאָ. דער איינברען, ווען ער איז הייס, ווערט ער אויסגעמישט מיט דער זופ. מען קען אויך מאַכען אַ געפרעגעלטע ציבעלע צו דיעזער זופ. די ציבעלע ווערט דאָן צושנימען און דורכגעפרעגעלט אויף אַ פאַן אין פוטער אָדער קריסקאָ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ברוין, דאָן

איז זי פֿארטיג. אָבער עס מוז זיין היבש פוטער, כדי די ציבעלע זאָל זיך פֿרעגלען און ניט פֿערברענט ווערען.

ווען די ציבעלע איז פֿארטיג, קען מען אין דעם מאַכען דעם איינברען מיט מעהל. נאָכהער ווערט דאָס דורכגעמישט מיט דער זופ. ווען די זופ ווערט אויפגעגעבען אין דער שיסעל, זאָל מען אַרויפ־שיטען אַביסעל געריבענע פֿעטרושקע אָדער קרום.

49. מילכיגע שוועמלאַך זופ.

מען בריהט אָפּ איין אונז טרוקענע שוואַמען און מען שמעלט עס נאָכהער אוועק קאָכען אויף 15 מינוטען. דאָן בראַקט מען אַריין מעהל רען, פֿאסטערנאָק, צוויי ציבעלעס און מען קאָכט אַלעס צוזאַמען ביז די שוועמלעך ווערען ווייך.

מען זייעט נאָכדעם איבער די זופ. די גרינצייגען וואַרפט מען אוועק, נאָר די שוועמלעך לעגט מען אַריין אין דער זופ. מען לעגט אַריין אין דער זופ אַ שטיקעל פוטער. ווען די זופ ווערט פֿארטיג, פֿאַפֿראַוועט מען זי מיט פֿעטרושקע און זאַלץ.

50. מילכיגע גריצען אָדער גרויפֿען זופ.

אַלע גריצען מוזען זיך קאָכען אין דער מילך אין אַ דאָבעל־באָילער. זאָנסט איז אַ גרויסער ספּק אויב די גריטצען אָדער גרויפֿען ווערען פֿארטיג.

מען זאַלצט ניט דיעזע שפייזען ביז זיי ווערען כמעט פֿארטיג. דאָן, צום לעצטען אויפקאָכען שיט מען אַריין זאַלץ מיט צוקער.



סאָסעס פאַר פלייש

51. פיש אָדער גרינצייגען.

„סאָס“, זאָגט אַ פראַנצויזישער קאָך, „איז דער טאָנגעבער פון שפייזען, און אויך אָפטמאָל דער פריינד פון דאָקטוירים.“
דערפאַר איז עס זעהר ראַטהואַם צו וויסען ווי פאַרצובערייטען סאָס.

בעסער געזאָגט, שפיעלט סאָס אַ גרויסע ראָלע אין געבען פיעלע אנדערע שפייזען אַ טעם. אָבער ווען דאָס איז ניט ריכטיג צובערייטעט, דאַן פראַטעסטירט דער מאַגען.

נאָך עפעס : מייסטענטהיילס סאָסען ווערען צובערייטעט מיט פוטער. אזוי ווי אָבער פאַר דער אירישער כשר'ער קיך קען מען ניט צובערייטען מיט פוטער ווען דאָס איז פאַר פליישיגע שפייזען, דערפאַר איז עס גוט צו וויסען, אז די קאָקאָ-נוס פוטער דאַרף דאָ פער-נעהמען אַ וויכטיגען פלאַטיץ. ווייל מען קען דיעזע וועגעטאָרישע פּוּטער געברויכען אי פאַר מילכיג אי פאַר פליישיג. ווען מיר וועלען דערמאָהנען גלאַט אזוי פוטער, זאָל די אירישע הויזווירט היין וויסען, אז אין פאַל זי וויל דאָס פּערווענדען פאַר פליישיגס, זאָל זי געברויכען קריסקאָ.

52. אַנטשאַווי סאָס.

דאָ האָט איהר אַ סאָס, וואָס איז אויך אויסגעצייכענט אַלס אַ פאַרשפייז :

מען נעהמט איין אונץ פוטער מיט איין אונץ מעהל, דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ האַלבען פּאינט מילך און אויפגעקאָכט, מען מוז עס אזוי לאַנג מישען ביז עס ווערט דין.

דאָן זאָל מען נעהמען צוויי אייער, האַרט געקאָכט, זיי צוהאַקען מיט אַ קליינער ציבעלע אין איין אַנטשאַווי העררינג, אָדער אַ טהעע-לעפעל מיט'ן עססענס פון אַנטשאַווי. דאָס זאָל מען אַריינגעלעגן אין

סאָס, צושיטען א טהעע-לעפעל צוקער און אביסעל זאלץ. נאָכהער זאָל מען לאַנגזאַם אַריינטריפען עססיג, און וועהרענד דעם זאָל מען האַל-טען אין מישען, ביז אַ בראַנפען-גלעזעל עססיג איז אַריינגעגאַסען.

53. בעטשאַמעל סאָס (Bechamel Sauce)

מען בעהופטעט, אַז דער בעטשאַמעל סאָס איז דער טריאומף פון דער קאָך-קונסט. אין די גרויסע האַטעלען שפיעלט ער אַ געוואַלטיגע ראַלע. די שעפּס, אָדער קאָך-מיסטערס, זיינען זעהר שטאַלץ ווען אַזאַ סאָס געלינגט זיי. אָבער יעדע פּאַרזיכטיגע ווירטהין קען אויך צובע-רייטען אַזאַ סאָס.

מען דאַרף צורייבען צוויי עס-לעפעל פוטער פונקט מיט אַזוי פיעל מעהל, ביז אַלעס איז גוט צומישט. דאַן זאָל מען עס אַריינ-לעגען אין אַ סאָספען מיט אַ לאָרבער-בלעמעל, אַ שטיקעל פעטרושקע, אַ ווייכע ציבעלע און צוויי קליינע מעהרען צושניטען אויף קליינע שטיקלעך.

צו דעם זאָל מען צולעגען זעקס גאַנצע פעפערס, דאַן אַ שטיקעל פון געווייזן מוישקאַט-בליטהע (mace), אביסעל זאלץ און אביסעל קאיען-פעפער. דאָס זאָל מען אויסמישען אין אַ האַלבע קאַפע ווייסע סטאַק-זופ. דאַן זאָל מען צודעקען די פאַן און עס אוועקשטעלען אַהין וואו עס קען קאָכען לאַנגזאַם אַ האַלבע שטונדע; מען מוז עס אונ-טערמישען אָפט. ווען דער סאָס האָט זיך געקאָכט די געהעריגע צייט, זאָל מען אין דעם אַריינמישען אַ קאַפע סמעטענע (cream) און עס לאָזען ביים פייער ביז עס דערגרייכט דעם קאָך-פונקט. דאַן זאָל מען עס אוועקנעהמען פון פייער.

נאָכהער זאָל מען לייכט צושלאָגען דאָס געלכעל פון אַן איי און עס אויסמישען מיט'ן סאָס אַזוי שנעל ווי ער איז אוועקגענומען פון פייער. דאָס אַלעס זאָל מען דורכזייען און סערווירען.

54. ברויט סאָס.

אַנרייבען אָדער צוקלאַפען גאַנץ דין אַלט-געבאַקענעס ווייסעס ברויט. איין קאַפע איז גענוג פאַר צוויי גרויסע קאַפעס מיכלך. אָב-

שניידען א שטיקעל ציבעלע אזוי גרויס ווי דער שפיטץ פון גרויסען פינגער, אריינלעגען אין דער מילך מיט'ן ברויט און דאָס שטעלען קאָכען אין א דאָבל-באָילער. עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען צוואַנציג מינוטען צייט, דאָן זאָל מען אַרויסנעמען די ציבעלע און אַרייַן לעגען אַ היבשעם שטיקעל פּוטער, און אזוי לאַנג שלאָגען דעם סאָס ביז ער ווערט געלבלעך פון דער פּוטער.

אַביסעלע מוסקאַט, זאַלץ און שוואַכען רויטען פעפּער. מאַכע רעקאָמענדירען דעם אונגאַרישען רויטען פעפּער, פּאַפּרינאַ, אָבער אין ענגלאַנד, וואו דיעזער סאָס ווערט שטאַרק געברויכט צו אַלערליי עופות-בראַטענס, בעדיענט מען זיך גראַדע מיט שוואַרצען פעפּער. דער סאָס זאָל אויפגעגעבען ווערען אין אַ לענגליכען פעפּער-טעלער, די פּאַרמע פון אַ שיפּעל (sauce boat), אָבער קיינמאַל ניט אַרויפגעגעבען ווערען אויף דעם בראַטען.

55. סאָס פאַר געבאַקטע פּיש.

אַן איינפאַכען און אויסגעצייכענטען סאָס קען מען מאַכען פאַר געבאַקטע פּיש, ווען מען לעגט אַריין אַ היבשעם שטיק פּוטער אין אַ פּאָלשטענדיגער ריינער פּריי-פאַן, און עס דרעהען אזוי אַרום און אַרום אויף אַ שטאַרקעם פּייער, ביז עס איז געוואָרען ברוין, אָבער ניט פערברענט. מען מוז האַלטען פאַרבּערייטעט אַביסעל מעהל וואָס מען האָט געברויכט אין אויווען, אַרייַנשיטען אין דעם פּוטער און מישען ביז דאָס קאָכט אויף, אַרייַנלעגען אַביסעל זאַלץ, פעפּער, און אַביסעל טאָמייט-סאָס. נאָכהער אַביסעל וויין-עססיג אָדער סידער-עססיג, גוט אויסמישען און סערווירען צו די וואַרעמע פּיש.

56. ברוינע גרייווי.

צושנייד און פּרעגעל אָב אַ ציבעלע אין אַן אונץ פּוטער. מיש אַריין אַן עסלעפעל מעהל און אַן אונץ פּוטער אין אַ פאַן אויפ'ן פּייער ביז עס ווערט אַ בלאַס-ברוינע פּערמישונג. גיס אַריין אַ האַלבען פּאַינט סטאַק-זופּ, אַ ציבעלע, איין לאָרבער בלעטעל, צוויי טאָמייט-סאָס, פע-פּער, זאַלץ און לאָז דאָס לאַנגזאַם קאָכען אַ שטונדע. דאָן זאָי עס אָפּ.

57. האַלענדער סאַס (Dutch Sauce).

די האַלענדער אין אמעריקא האָבען געמאַכט זעהר פּאָפּולער פּאָל-גענדען סאַס פאַר פּיש : מיש אויס 2 אונזעס פוטער און א טהעע-לעפעל מעהל. דאָס זאָל מען אַרײַנגיסען אין אַ דאַמפּף-פּאַן מיט אַזוי פּיעל סטאַק-זופּ און עססיג, אונגעפּעהר אַ וויין-גלעזעל פּון יעדען. דאָס זאָל מען אויסמישען צוויי מינוטען צײַט ביז עס הױבט אָן געריכט צו ווערען. איידער מען סערווירט עס זאָל מען אַרײַנדריקען דעם סאַס פּון אַ האַלבער לעמאַן.

58. אייער סאַס פאַר געקאָכטע פּיש.

קאָך אַב צוויי אייער ביז זיי ווערען האַרט. ווען זיי זײַנען גוט אַבגעקײהלט, זאָלען זיי ווערען אַבגעשײלט. די וויסלעך און געלכלעך זאָלען פּריהער צושניטען ווערען בעזונדער, דאַן אויסגעמישט. דאָן זאָל מען ברױן מאַכען אַ שטיק פּוטער (ווי אין נומער 54), און וועהר-רענד דאָס קאָכט, אַרױפּניסען אויף די אייער. דאָן לעגט מען אַרײַן די געקאָכטע פּיש אין דיעזען סאַס און מען סערווירט.

59. גרינער סאַס פאַר גאַנז אַדער קאַטשקע.

מען צוקלאַפט אַביסעל ספּינאַטש אַדער סאַררעל (sorrel) אין אַ שטייסעל, ביז עס קומט אַרויס צוויי עס-לעפעל זאַפט. אין דעם לעגט מען אַרײַן דאָס צושלאַגענע געלכעל פּון אַן איי, די זאַפט פּון אַ האַל-בער לימענע, אַ טהעע-לעפעל צוקער און אַ קליין שטיקעל פּוטער (פּערשטעהט זיך, אַז קאָקאַ-נום פּוטער (erisco) איז פּונקט אַזוי גוט). מען מעג אויך זיך בעדיענען מיט הײהנער-שמאַלין. דאָס אַלעס מוז זיך זעהר לאַנגזאַם קאָכען צוזאַמען און דאַן סערווירען.

60. כריין סאַס.

רייכט אָן צוויי עס-לעפעל כריין און לעגט צו אַ טהעע-לעפעל ווייסען צוקער, פּונקט אַזוי פּיעל זאַלין, אַ האַלבען טהעע-לעפעל מוש-

טאר (mustard), א פערטעל טהעע-לעפעל פעפער, און צוויי עס-לעפעל עססיג. דאס אלעס גוט דורכמישען און אוועקשטעלען וואו עס איז קיהל. איידער מען גיט זיי אויף (אויב דאס איז פאר פיש), דאן מישט מען אריין צוויי עס-לעפעל געשלאָגענע סמעטענע.

61. מאיאָנעז סאָס (Sauce a la Mayonnaise).

מאיאָנעז סאָס שפיעלט נאָך, אין מאַנכע פלעטצער, א גרעסערע ראָלע, ווי בעטשאַמעל סאָס. אָבער אנשטאָט דעם וואָס בעטשאַמעל סאָס איז אַ האַטעל אָדער רעסטאָראַנט דעליקאַטעסע, איז דער מאַ-יאָנעז סאָס די אויסצייכנונג פון דער הויז-ווירטהין.

די פרוי וואָס קען מאַכען אַ גוטען מאיאָנעז-סאָס, איז אימשטאַנד צוצוגעבען געשמאַק כמעט צו יעדער זאך וואָס זי פאָרבערייט פאַר איהר טיש. עס זיינען דאָ פערשיעדענע פאָרמען, אָבער מיר וועלען דאָ איבערגעבען די פאָפולערסטע פאָרמע פון די אַריסטאָקראַטישע אַמעריקאַנערין.

מען זאָל צושלאָגען די געלכלעך פון פיער אייער און אין זיי אַריינמישען אַ האַלבען פונט גוטע סמעטענע. דאָס זאָל צומישט ווערען מיט אַ טהעע-לעפעל מושטאַר און אַן עס-לעפעל פון דעם בעסטען אַליווען-אויל, דאן צוויי עס-לעפעל סיידער-עססיג אָדער אַזוי פיעל לעמאָן-זאַפט.

עס איז דאן דער קריטישער מאָמענט צו מאַכען דיזעזען מאַ-יאָנעז סאָס. דער אויל און עססיג מוזען אַריינגעטריפט ווערען זעהר לאַנגזאַם, פריהער דער אויל, דאן דער עססיג און ניט לאָזען מעהר ווי זעקס טראָפען אויף איינמאַל אַריינפאלען. ווען אלעס ווערט גוט דורכ-געמישט, דאַרף מען אַריינלעגען די געלכלעך מיט דער סמעטענע.

דאָס דאַרף מען אַריינלעגען אין אַ דאָבעל-באָילער און מישען ביז עס ווערט געדיכט. עס מוז ניט ווערען שטייף, ווייל, נאָך דעם ווי עס קיהלט זיך אָב, דאַרף עס בלוז זיין אַ געדיכטע פליסיגקייט.

ווי עס האַלט אין קאַכען, זאָל מען אַרונטערנעהמען די סאָספען און אַריינשטעלען אין קאַלטעס וואַסער. דערווייל זאָל מען מישען. עס זאָל פערבלייבען אין וואַסער ביז עס קיהלט זיך אָב. אויב דאָס

זאָל גערונען ווערען, דאָן זאָל מען נעהמען אַן אייער־שלאַנגער, און דאָס גוט צוקלאַפּען.

די הויז־ווירטהין זאָל קיינמאָל ניט פרובירען צו מאַכען מאַיאַנעז סאָס מיט אויל וואָס איז שוין לאַנג געעפענט געוואָרען, אָדער מיט ניט קיין פּאָלשטענדיגען פּרישען קריעם.

61½. מאַיאַנעז סאָס נומער 2.

פאַר אזעלכע וואָס לייעבען וועניגער זייערע און מעהר אויל, וועט דאָס פּאָלגענדע זיין צופּרידענשטעלענד :

אום צו מאַכען אַ גוטען מאַיאַנעז סאָס פאַר אַ טשיקען־סאַלאַד בענויטהיגט מען דעם בעסטען אויל — „סוויט אויל“ וואָס איז גע־האַלטען געוואָרען אין אַ טונקלען, קיהלען פּלאַץ. צוצולעגען רויהע אייער און גוטען קריעם, שפּיעלט אַ גרויסע ראָלע.

דאָן זאָל מען נעהמען די געלכלעך פּון צוויי האַרט־געקאָכטע אייער. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען זאַץ, פעפּער און מושטאַר, דאָס גוט צורייבען און אויסמישען צוזאַמען. דאָן זאָל מען צולעגען רויהע געלכעלעך, איבערלאָזענדיג די ווייסלעך פאַר אַן אַנדער צוועק. דאָס מוז אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט ווי אַ פעיסט (פּאַפּ). דאָן זאָל מען אַרײַנטריפען דעם עססיג טראָפּענסווייז און דעם אויל טהעע־לעפּעלעך־רויז. מען זאָל דאָס מישען צוזאַמען.

דאָס קריעם מעג מען אַרײַנלעגען צום ענדע. אי דער קריעם, אי די געלכעלעך, זיינען נאָר מוסיף מעהר פעטען שטאַף. דאָן זאָל מען עס פּערזוכען אום צו זעהן אויב דער עססיג איז צום טעם.

אויב אייער מאַיאַנעז סאָס זאָל גערונען ווערען, מאַכט עס גאָר ניט אויס. מען דאַרף נאָר אַרײַנגיסען אַביסעל מילך און אַלעס גוט מישען. עס איז אָבער זיכער, אַז עס וועט ניט גערונען ווערען, אויב מען גיט ניט אַרײַן צופּיעל עססיג און אויב מען גיט מעהר פּון די איבעריגע שטאַפּען.

די טשיקען דאַרף ניט זיין צושניטען אויף צו קליינע שטיקלעך. עס זאָל ניט זיין קלענער ווי דער ברייטער טהייל פּון אַ טהעע־לעפּעל.

נאכבעמערקונג :

מיר האָבען דאָ עטליכע מאָל דערמאָהנט קריעם און מילך אין די סאָסעס געמאַכט פאַר פלייש.

פאַר אַלעמען ווילען מיר אַיך בעמערקען, אז פאַר פלייש-סאָס קען מען גאַנץ געמיטהליך אויסלאָזען דעם קריעם מיט דער מילך. די עזע זאָלען נור בלייבען, ווען מען וויל מאַכען דעם סאָס פאַר פיש. אין פאַל אָבער מען וויל נאָכקומען פאַלשטענדיג דער מאָדערנער קאָך-קונסט און געשמאַק, מעג מען זיך בעדיענען מיט מאַנדעל-מילך, אַנ-שטאַט קריעם און געוועהנליכע מילך.

די מאַנדעל-מילך קען מען ענטוועדער קויפען פאַרטיג, אָדער מען קען זיי אַליין מאַכען : מען שיילט אָב און מען צוקלאַפּט אַ פונט מאַנדלען און דאַרויף גיסט מען אַרויף אַ גלאָז וואַסער. מען מישט עס אויס און מען צורייבט עס אַזוי לאַנג, ביז מען קען, מיט אַ זייער, אַרויסנעהמען די געבליבענע שטיקלעך, דאַן מישט מען צו נאָך אַ גלאָז וואַסער, און מען האָט צוויי גלעזער מאַנדעל-מילך, וואָס איז אַזוי גוט ווי אירגענד אַ קריעם.

אויף אַזאַ אַרט קען מען עסען סאָס אַ-לאַ מאַיאָנעז, געמאַכט מיט קריעם, און עס זאָל דאָך ערלויבט זיין, אז אַ פרומער איד זאָל דאָס געברויכען צום פלייש.

62. מינט סאָס.

מינט סאָס ווערט, ווי געוועהנליך, געמאַכט פאַר געבראָטענעם לאַם-פלייש אָדער שעפּסענע פלייש.

מינט, איז בעקאַנט אין דער אַלטער וועלט, אַלס מיעטקאַ.

מען נעהמט אַ בינטעל מינט, מען וואַשט עס גוט אויס אין וואַ-סער, דאַן רייסט מען אַרונטער די בלעטלעך און מען האַקט זיי אַיין, ניט צו דין, אַט אונגעפעהר ווי פעטרושקע פאַר אַ זופּ. פון דעם נעהמט דריי עס-לעפעל, זעקס עס-לעפעל סידער אָדער מאַלט-עססיג און צוויי פולע עס-לעפעל צומאָלענעם צוקער. דאָס מישט מען אויס צוזאַמען ביז דער צוקער איז צוגאַנגען.

אויב דער עססיג איז זעהר שאַרף, זאָל מען איהם איבערוואַשען מיט אַביסעל וואַסער.

דער סאָס זאָל געמאַכט ווערען מיט אייניגע שטונדען פריהער איידער מען דאַרף איהם געברויכען, כדי ער זאָל זיך אַביסעל דורכ־זייערן. אזא סאָס קען האַלטען היבשע עטליכע טעג און ער דאַרף אימער שטעהן אויף אַ קיהלען, אָבער ניט קאַלטען פּלאַטץ.

מינט קען מען אויסטריקענען און האַלטען אויפ'ן ווינטער, און דאַמאָלס פון איהר מאַכען סאָס.

63. אַליווען סאָס.

דיעזער סאָס ווערט געברויכט פאַר געבראַטענע קאַטשקע, בייעפ־סטייק און אויך ענטרעע, אָדער פּאַרשפּייז.

מען דאַרף נעהמען אַנדערטהאַלבען טוצען קוויין אַליווען (גרינע) און זיי איינזייקען אין הייסעס וואַסער. זיי זאָלען דאָרט בלייבען צוואַנציג מינוטען. דאָן זאָל מען אַריינלעגען אין אַ סאָספען אַן עס־לעפעל פּוטער, און ווען דאָס איז צושמאַלצען, זאָל מען צולעגען אַ צר־האַקטען מעהר און אַ צוהאַקטע ציבעלע. ווען דיזע זיינען אַביסעל ברין געוואָרען, זאָל אַריינגעמישט ווערען אַ פּולער עס־לעפעל מעהל און אזוי זאָל מען מישען, ביז אַלעס איז געוואָרען פּאָלשטענדיג ברין. דאָן זאָל מען אַריינגיסען אַנדערטהאַלבען קאַפעס בריןע סטאַק־זופ, אַ שטיקעל מוסקאַט־בליטהע (a blade of mace), אין נעגעלע, אַ לאָרבער־בלעטעל, זאַלץ און פעפער.

דאָס מוז צוגעדעקט ווערען און דאָס דאַרף מען לאָזען אַביסעל דאַמפּפען צוואַנציג מינוטען. דערווייל זאָל מען אַרויסנעהמען די קע־רענדלעך (ביינדלעך) פון די אַליווען. נאָכהער אויפשטעלען די אַליווען קאַכען צעהן מינוטען. דיזע זאָל מען אַרויסנעהמען פון וואַסער און אַריינארפּען אין סאָס. אַלעס צוזאַמען זאָל געבראַכט ווערען ביז צום קאָך־פּונקט. ווען דער סאָס זעהט אויס, אַז ער איז געוואָרען געריכט, זאָל מען צומישען אַביסעל סטאַק־זופ.

דיעזער סאָס ווערט אויפגעגעבען וואַרעמעהייט.

64. ציבעלע סאָם.

מען פרעגעלט אָב צוויי ציבעלעס זעהר ברױן. מען מעג די צײַ בעלעס פרעגלען אין עופות־פעט אנשטאט קאָקאָ-נום פוטער. נאָכהער לעגט מען אַרײַן די געפרעגעלטע ציבעלעס אין אַ ברױנעם קריסקאָ-פוטער סאָם. מען שיט אַרײַן קאײען־פעפער, זאלץ און עטליכע טראָ-פען לימענע־זאפט.

65. אַראַנדזשען־סאָם.

די שאַלאַכץ פון אַ גרויסער אַראַנדזש זאָל אָבגעשײלט ווערען, אַרײַנגעלעגט אין וואַסער און עס זאָל זײַך אַזױ לאַנג דעמפּפּען, ביז עס ווערט ווײַך. דאַן זאָל מען אָבזײען דאָס וואַסער און צושניידען די שאַלאַכץ אין קלײנע שטיקלעך. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ סאָספען און דאַרויף אױסדריקען די זאפט פון דער אַראַנדזש. דאַן אַרײַנגיסען אַ ווינגלאַז שער־רויין און אַ קלײנע קאַפּ ווײסע סטאַק־זופּ. דאָס אַלעס זאָל קאָכען צוזאַמען ביז עס הײבט אָן צו זידען.

דערווײל זאָל מען אָבשײלען אַן אַראַנדזש און אַרויסנעהמען אױך אַלע ווײסע אָדערן. דאָס זאָל צוטהײלט ווערען אין זײנע נאַטירליכע חלקים. דאַן זאָל מען זײ אַרײַנוואַרפען אין הײסען סאָם און סערווירען.

66. טאָמייטאָ סאָם פאַר פּיש.

קאָך אָב אַ קוואַרט טאָמייטאָס, אין זײ לעג אַרײַן אַ קלײנע צײַ־בעלע און צוויי געגעלעך. דאַן זאָלען די טאָמייטאָס אָבגעזידען ווערען און געמאַכט געדיכט מיט צוויי עס־לעפעל מעהל און צוויי עס־לעפעל פוטער. מעג אױך זײן הײהער־פעט. אַזױ פּיעל ווי אַ שמעק־טאַבאַק סאָדאַ זאָל מען אַרײַנלעגען אין די טאָמייטאָס, אױב זײ זײנען קענר. אין פּרײשע בענויטהיגט מען עס נײט. קענר טאָמייטאָס זאָלען זײך קאָכען 45 מינוטען.

דיעזע טאָמייטאָ סאָם מעג געמאַכט ווערען עטוואָס זײער מיט דער זאפט פון אַ לימענע.

67. עפעל-סאָס.

מען שוילט אָב דריי זויערע עפעל און מען צושניידט זיי אין שטיקלעך. דאן לאָזט מען זיי אביסעל דעמפפּען. דארויף גיט מען אַרויף אן עס-לעפעל מעהל, פינף עס-לעפעל זופ, א שטיקעל לימענע-שאַלאַכץ, אביסעל צוקער און מען לאָזט עס פינף מינוטען שטעהן ביים פייער. נאָכהער צווייבט מען צוויי אייער-געלכלעך מיט אַ לעפעל זופ און מען מישט אויס דעם סאָס.

68. סאָס פאַר קאָטלעמען.

צוויי עס-לעפעל מעהל ווערען דורכגעברוינט מיט אן עס-לעפעל שמאַלץ. דאן גיסט מען אַריין אַ קאָפּע סטאַק-זופ אָדער בולליאָן און מען לאָזט עס אויפוידען. נאָכהער לעגט מען אַריין אן עס-לעפעל גע-ברוינטען צוקער, אייניגע שטיקלעך לעמאָן אָדער מאַרינירטע שוועמ-לעך. דאָס לאָזט מען נאָך אַמאָל אויפוידען און דערמיט בעגיסט מען די קאָטלעמען.

69. מושטאַר-סאָס צו פיש.

אַ האַלבע גלאָז פיש-זופ מיט אַ האַלבע גלאָז ווייסען וויין, דריי עס-לעפעל געמאַלענעם מושטאַר און אַ לעפעל פוטער, אָדער קריסקאַ. דאָס אלעס לאָזט מען גוט אויפוידען. דאן לעגט מען אַריין עטליכע שטיקלעך דיין-צושניטענע לימענע אָהן די קערנדלעך, און מען לאָזט עס נאָך אַמאָל אויפוידען. פיער געלכלעך פון רויהע אייער ווערען צו-מישט מיט צוויי עס-לעפעל מעהל און אביסעל וואַסער. דאן, ווען דער סאָס קאָכט, וואַרפט מען דאָס אַריין. דאָס לאָזט מען קאָכען פון פינף ביז צעהן מינוטען, וועהרענד מען האַלט עס אין מישען. דאן הייסער-הייט, ווערט עס אַרויפגעגאָסען אויף די אַבגעקאָכטע פיש.

70. מושטאַר סאָס פאַר וואַרשט.

איינ לעפעל מעהל מיט איין לעפעל הינהער-שמאַלץ אָדער קריס-קאָ. דאָס מישט מען גוט אויס וועהרענד דאָס האַלט זיך אין איינ-פרענגלען. דערצו מישט מען אַריין אַ קאָפּע בולליאָן אָדער סטאַק-זופ

און דאן פיער לעפעל נעמאלענעם מושטאר. בשעת דאָס ווערט גע- האַלטען אויפ'ן אויווען, נעהמט מען אַ דריטעל קאָפּע סידער-עססיג, וועלכען מען פּערזויסט מיט דריי שטיקלעך צוקער. דאָן נעהמט מען אַוועק דעם סאָס פון אויווען און מען מישט איהם דורך מיט'ן עססיג. דער סאָס ווערט ענטוועדער אַרויפגעגאָסען אויף די וואַרשט, אָדער סערווירט בעזונדער אום איינצוטונקען די וואַרשט.

71. ראָזשינקע סאָס פאַר צונגען בראַטען.

אין אַן עס-לעפעל קאָכעדיגעם היהנער-שמאַלץ ווערט אַריינגע- שאַטען אַן עס-לעפעל מעהל, ביז דאָס ווערט ברוין. דאָן מישט מען אַריין אַ האַלבע קאָפּע סטאַק-זופ, אָדער בולליאַן, און אַ האַלבע גלאָז שעררי-וויין. דאָס אַלעס מוז אויפקאָכען. דאָן נעהמט מען פינף שטיק- לעך צוקער, מען טונקט זיי איין אין וואַסער און מען ברוינט זיי אין אַ בעזונדערער קליינער פאַן. ווען דער צוקער קריעגט אַ ברוינעם קאָ- ליר מישט מען איהם אַריין אין סאָס און מען מישט גוט אויס. דאָן וואַרפט מען אַריין אַ זשמעניע פּול מיט רויטע ראָזשינקעס אָהן קע- רענרלעך. וועהרענד דאָס שטעהט אויפ'ן אויווען, נעהמט מען אַ האַלבע גלאָז סידער-עססיג און מען קאָכט עס אויף ; דער עססיג קריעגט אַריין זעקס שטיקלעך צוקער בשעת ער קאָכט. דאָן מישט מען אַלעס אויס מיט'ן סאָס. מען שניידט אַריין עטליכע שטיקלעך לימענע און מען לאָזט אַלעס וויעדער אויפקאָכען.

דעם זעלבען סאָס קען מען געברויכען אויך פיר פיש. אָבער, אַנ- שטאַט היהנער-שמאַלץ, פּוטער אָדער קריסקאָ, און אַנשטאַט סטאַק- זופ, פיש-וויך.

72. ציבעלע סאָס פאַר בראַטען.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע ציבעלעס אין פּריטשלעך, אָדער רעפּטלעך און מען פּרעגעלט זיי דורך מיט היהנער-שמאַלץ. אַן עס-לעפעל מעהל מאַכט עס ברוין. דאָס מישט מען דורך מיט אַ קאָפּע סטאַק-זופ אָדער בולליאַן. דאָן מישט מען אַריין פינף עס-לעפעל וויין- עססיג און מען לאָזט עס אויפזידען.

דערפון ווערט אַרונטערגענומען אַ העלפט און מען מישט עס גוט דורך מיט דער זוף פון דער בראַטען, דאָן גיסט מען דאָס אַלעס אַרויף אויפ'ן בראַטען הייסערהייט. דעם איבעריגען סאָס גיט מען אויף בע-זונדער אין אַ טיעפען סאָס-טעלער.

73. סאָס פאַר קאַלבס-בראַטען און היהנער-בראַטען.

אַ לעפעל היהנער-שמאַלץ ווערט אויסגעמישט מיט אַ לעפעל מעהל און מען לאָזט עס צוזאַמען פרעגלען, אָבער ניט ביז עס ווערט ברוין. מען נעהמט אַרויס די זוף פון דעם בראַטען און מען מישט עס אויס מיט'ן סאָס. אין דעם שיט מען אַריין אַביסעל פעפער, אַביסעל צוריענע קרופ, און מען שטעלט ווייטער פרעגלען אין דער פאַן ביז עס ווערט ברוינליך. דאָן צוקלאַפט מען דריי געלכלעך פון רויהע אייער, מען מישט דורך גאַנץ גוט און מען דערהיצט. נאָכהער בעגיסט מען דערמיט דאָס פלייש.

74. פּודינג סאָס.

אַ קאָפע דזשעלי ווערט אויסגעמישט מיט אַ קאָפע שעררי-וויין. דערצו אַנדערטהאַלבען גלעזער וואַסער אין וועלכען מען מישט אַריין אַ האַלבע קאָפע קארטאָפעל מעהל. דאָס אַלעס לאָזט מען אויפקאָכען. וועהרענר דעם לעגט מען אַריין פינף שטיקלעך צוקער. אזוי קאָכט עס און מען מישט פון 10 ביז 15 מינוטען. דאָן בעגיסט מען דערמיט דעם פּודינג.

75. מאַנדעל-סאָס פאַר מילכיגע שפּייזען.

איין קאָפע זיסע מאַנדלען און 8 קערענדלעך ביטערע מאַנדלען. דאָס אַלעס ווערט אָבגעשיילט פון דער דינער ברוינער הויט. דאָן צו-קלאַפט מען עס נאָנץ דין אין אַ שטייסעל. נאָכהער מישט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז וואַרעמע מילך. דאָס אַלעס זייט מען דורך און מען דריקט עס גוט אויס. אין דעם אויסגעדריקטען סאָס שלאָגט מען אַריין פיער רויהע געלכלעך און אַ האַלבען עס-לעפעל קארטאָפעל-מעהל. אין

דעם גיסט מען אריין א גלאָז מילך. צוויי שטיקלעך צוקער און מען שט עלט אַוועק אויפּקאָכען, וועהרענר מען האַלט אין מישען ביז עס ווערט געדיכט.

76. מאָהן-מילך און מאַנדעל-מילך.

עס זיינען דאָ פּערשיעדענע וועגען ווי צו מאַכען מאָהן-מילך און מאַנדעל-מילך. די פּראָנציווען האָבען אָבער איין מעטהאָדע און דיעזע וועלען מיר דאָ איבערגעבען.

דיעזע מילך איז זעהר נויטהווענדיג אין א כשר'ע קיך, דאָרט וואו מען דארף געברויכען מילך פאַר פליישיגע שפייזען. צו יעדער צייט קען מען געברויכען איינע פון די פּאָלגענדע מילכען אנשטאָט קוה-מילך.

פאַר מאָהן-מילך נעהמט מען א האַלבע קאָפע מאָהן און מען גיסט אַרויף קאָכעדיגעס וואַסער. מען לאָזט שטעהן דריי מינוטען און מען גיסט אַוועק דאָס וואַסער. דאָן גיסט מען ווידער אַרויף הייסעס וואַסער, אָבער ניט קיין קאָכעדיגעס. מיט צוויי מינוטען שפּעטער גיסט מען ווידער אַוועק דאָס וואַסער. נאָכהער וואַשט מען דורך דעם מאָהן מיט לעבליכעס וואַסער, און דאָן לעגט מען עס אַריין אין א שטייטעל וואו עס ווערט צוקלאַפט. אָדער, ווען עס איז דאָ א מיהל, זאָל מען עס צומאָהלען. צו דעם גיסט מען צו דריי גלעזער קאָכעדיגעס וואַסער און מען מישט גוט דורך. דאָן זייעט מען דאָס אָב, מען לעגט אַריין 4 שטיקלעך צוקער און דאָס בילדעט א פעטע מאָהן-מילך.

פאַר מאַנדעל-מילך נעהמט מען א פּערטעל-פונט זיסע מאַנדלען און זעקס קערענלעך ביטערע. מען שוילט אָב די שאַלאַכץ, דאָן בריהט מען זיי מיט קאָכעדיגעס וואַסער. נאָכהער צושטויסט מען זיי אין א שטייטעל אַריינטריפענדיג דערווייל טראָפּענווייז וואַסער ביז אַלעס ווערט איין דיקע פליסיגקייט. נאָכהער גיסט מען אַריין א גלאָז הייסעס וואַסער, מען צומישט גוט און מען זייעט עס איבער און מען דריקט גוט אויס.

די מאַנדלען ווערען וויעדער אַמאָל געקלאַפט אין שטייטעל, מען גיסט אַריין נאָך א גלאָז וואַסער ; אזוי ביז צום דריטען מאָל. נאָכ-

הער, וואָס עס בלייבט, ווערט אָבגעצוקערט מיט זעקס שטיקלעך צוקער און שאפט אַ אויסגעצייכענטע מילך.

77. כריין־סאָס צו פלייש און פיש.

אַ גלאַז געריבענעם כריין פערמישט מיט אַ לעפעל קריסקאָ און מען פרעגעלט עס גוט דורך. אויב דאָס איז פאַר אַ פלייש־סאָס, דאָן איז גוט אין דעם אַריינצומישען אַ קאַפע סטאַק־זוּפּ, אָדער גאָר די זוּפּ פון דער פלייש וואָס האַלט זיך אין קאַכען. דאָן לאָזט מען דאָס גוט אויפקאַכען צוזאַמען. אַ לעפעל מעהל מיט דריי געלכעלעך ווערען צושלאָגען און אַריינגעלענט. אַלעס קאַכט אויף צוזאַמען און דער סאָס איז פאַרטיג.

פאַר פיש געברויכט מען די פיש־זוּפּ.



.78 פיש.

א חויז דעם וואָס עסען דאָרף האָבען אַ טעם, זיין געשמאַק און אַפּעלירען צום גומען, מוזען די שפּייזען אויך זיין נאָהרהאַפּט ; אַ חויז דער נאָהרהאַפּטיגקייט מוזען זיי אויך זיין לייכט צום פּערדייהען. איבער פיש קענט איהר דאָס אַלעס זאָגען, ווען איהר קענט זיי ריכטיג קאָכען, פּרעגלען אָדער באַקען.

פיש זיינען געשמאַק, נאָהרהאַפּט און לייכטער צום פּערדייהען ווי פלייש.

אָבער, ניט אַלע פיש זיינען געשמאַק, ניט אַלע פיש זיינען גלייך נאָהרהאַפּט און ניט אַלע זיינען לייכט צום פּערדייהען.

פּעטע פיש, פון כל המינים, זיינען שווער צום פּערדייהען. מעהר-סטענטהיילס פון זיי, האָבען אויך ניט קיין טעם. אַ טהייל פון זיי זיינען ניט אזוי נאָהרהאַפּט ווי די אַנדערע.

קיין שפּייז אין דער וועלט שפּיעלט אַזאַ ראָלע מיט אַ געוואָהנ-הייט ווי פיש. דאָס הייסט, מענשען געוועהנען זיך צו עסען געוויסע פיש אויף אַ געוויסען אופן צובערייטעט, דאָן זיינען דיעזע-פיש די בעסטע.

איהר וועט אָפט הערען ווי איינער וועט אייך זאָגען : „איבער ליטווישע פיש איז ניטאָ אין דער וועלט“ ; אַ צווייטער זאָגט דאָס זעלבע איבער וואַרשאַווער, אַ דריטער איבער אונגאַרישע, רומענישע, בעססאַראַביער און אזוי ווייטער.

דער אמת איז אָבער, אַז אירען, אין דער אַלטער וועלט, האָבען זעלטען געהאַט געלעגענהייטען צו עסען גוטע פיש און גוט צובערייטעט. אירען, ליידער, האָבען געגעסען די בילליגסטע פיש און אָפּטמאָל זעהר שלעכט געקאָכט.

דער הויפט פיש פון דער אַלטער וועלט, איז דער קאַרפּ.

אן אמעריקאנער, צום ביישפיעל, וועט ניט עסען קיין קארפ, ווען איהר זאָלט איהם נאָך צוצאָהלען. ער בעטראַכט דעם קארפ פאַר אַ פּיש וואָס מענשען דאַרפֿען ניט עסען.

און ער האָט רעכט. דער קארפ איז שווער צום פּערדיהען און האָט נאָר ניט קיין גוטען טעם. גיט, פאַר אַ ציקאָוועס, אַן עלטערען מענשען צו עסען קארפ, ווען ער האָט נאָך ביז דאַמאָלס קיין קארפ ניט געגעסען, וועט ער איהם אויסשפּייען.

דער איינציגער קארפ, וואָס איז אַמאָל, אין מיטען ווינטער, יא ראוי צום עסען, איז עס דער זאָגענאַנטער ווינטער-קארפ, אָדער דער דייטשער קארפ. זאָנסט זאָל מען דיעזען פּיש אויסמיירען. פאַר מענשען וואָס בעקלאָגען זיך מיט'ן מאָגען, איז קארפ אָפּטמאָל סם-המות.

מיר האָבען דאָ פּריהער בעריהרט די זיס-וואַסער אָדער פּריש-וואַסער פּיש.

אַ פּיינער פּיש איז דער סודיק אָדער פּייק (Pike); דער העכט (Pickerel). אַ גוטער פּיש איז אויך דער מערענע אָדער ווהייט-פּיש (White-fish), אָבער בלויו אום ווינטער, ווייל ווהייט-פּיש איז צו פעט. אָקענעס (Perch) איז אַ גוטער פּיש, נאָר דער בעסטער פון אַלע פּריש-וואַסער פּישען איז די פּאַסטראָנגע (Trout). דאָס איז אַ פּיש עהנליך אין דער פּאַרמע צום ראַק, אָבער ער האָט אַ געפּינטעלטע הויט מיט גאַנצע קליינע שופּען אָדער ליסקעס. עס איז דער קעניג פון אַלע פּישען. ליידער זעהט מען איהם קיינמאָל ניט אין אידישען פּיש-מאַרקט פון אמעריקא.

אַבוואָהל די טייכען, אָדער פּריש-וואַסער האָבען אַזעלכע גוטע פּישען, פון דעסטוועגען, מוז מען צוגעבען, אַז די בעסטע פּישען אין דער וועלט האָט דער ים.

דער ים האָט זיינע סיזאָנס, ווען ער ליעפּערט פּערשיעדענע מינים פּישען.

אונזערע געגענדען, פון נאָרד-אַסט אמעריקא, ליעפּערען אום זר-מער וויעקפּיש (Weakfish) און בלויו-פּיש (Blue-fish). דיעזע זיינען צוויי מאָגערע און זעהר פליישיגע פּישען. אויסער אָרדענטליך געשמאַק און נאָהרהאַפט. דאָן האָבען מיר סיע-בעסס, פּאַרגי, בלעק-פּיש, און אין הערבסט די סטריפּד-בעסס (Striped bass). נאָכהער פּאַנגט

זיך אן דער סיוזאן פון קאך-פיש, מאקערעל, הערדאן און אזוי ווייטער. צו דעם קומען צו באַטמער-פיש און שייד אום זומער ; ביידע פעטע פישען, אָבער אויסעראַרענטליך נאָההאַפט און געשמאַק. אום ווינטער קומט דער לינג (Ling), ווהייטינג (Whiting) און עהנליכע פון אַ באַראַקטער, וואָס זיי קענען ניט שטעהן קיין סך נאָכהער וואָס מען כאַפט זיי.

איידער מיר געהען ווייטער רעדען איבער קאָכען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אַז ראַשית חכמה פון פיש, מוז עס זיין פונקט דער גע-גענטהייל פון פלייש. גראַדע ווי עס איז ניט ראַטהאַם צו עסען צו פרישעם פלייש, אַקוראַט אזוי איז עס נויטהווענדיג צו עסען נאָך פרישע פיש.

די פיש זיינען גוט און געזונד נאָך ווען זיי זיינען פריש. נעהמט אוועק זייער פרישקייט, און זיי פערלירען אַלע אייגענשאַפטען. אַ בעריהמטער פראַנצויזישער קעכער האָט אמאָל געזאָגט, אַז פיש פראַוועט מען נאָך צו דערפאַר מיט פעפער, זאַלי, שאַרפע זאַכען און זייערע זאַכען, כּרי מען זאָל פערשלייערען ענטוועדער זייער נאָך טירליכען שלעכטען טעם, אָדער נאָך זייער גערוד פון אַלטיקייט. דערפאַר זאָגט דער אמעריקאַנער אזוי : „אויב אַ פיש, וועלכער ווערט איינפאַך אָבגעזאַמען אין וואַסער, מיט אַביסעל זאַלי, איז ניט גוט צום עסען, דאַן איז ער ניט גוט צום עסען ווי איהר זאָלט איהם ניט פּרעפּאַרירען“.

מיר האָבען פריהער בעמערקט, אַז פיש זיינען לייכט צום פער-דייהען. מיר בעמערקען ווייטער, אַז פיש זיינען לייכטער צום פער-דייהען ווי פלייש און אפילו ווי מאַנכע מעהל-שפּיווען. דאָך, מוז מען צוגעבען, אַז מאַנכע צוכערייטונגען פון פיש מאַכען די פיש גראַדע אזוי אונפערדייהליך ווי איהר זאָלט אָבקאָכען שטיקער לערער. ביי אונז אידען שפּיעלען אַ גרויסע ראָלע געפיללטע פיש. מיר מוזען אייך אָבער באַלד זאָגען, אַז די אירישע געפיללטע פיש זיינען שווער צום פערדייהען.

עס איז מערקווירדיג, אַז אַ אירישע הויזווירטהין וועט אייך פיעל מאָל בעמערקען, אַז געפיללטע פיש דאַרפען ניט קאָכען וועניגער ווי דריי שעה, און אויב זיי קאָכען פיער שעה איז נאָך בעסער. וואָרום איז דאָס ?

פיש על פי השבון, דארפען העכסטענס קאכען 40 מינוטען און זיין פאָלשטענדיג פארטיג. פאר וואָס זאָלען געפיללטע פיש דארפען קאכען אזוי לאנג ? איינפאך דערפאר, ווייל דאָס אַרט און ווייזע ווי זיי ווערען איינגעהאַקט, פערמישט און צובערייטעט, מאכט זיי אונפערדייהליך.

און נאָך, די וואָס קאכען אפילו דריי אָדער פיער שטונדען, קריגען זיי בלויז אַ געוויסען געשמאַק און אונפערדייהליך בלייבען זיי אַליין.

און מיינט איהר, אז מען קען ניט עסען קיין גוטע און פערדייה-ליכע פיש, וואָס מען קאכט איין ? יא. דער אונטערשיעד איז בלויז, וואָס מען דאַרף האָבען גוטע פיש און וואָס וועניגער אַריינלעגען און איינהאַקען.

די בעסטע פיש אין דער וועלט זיינען, די איינפאך-געקאכטע. דאָס הייסט, אָבגעזאַמענע פיש.

אָבער מען מוז צוגעבען, אז מענשען, וואָס ליידען ניט מיט זייערע מאָגענס, האָבען שטאַרק ליעב געפרעגעלטע פיש. און דיעזע אַרט צובערייטונג. איז אַ גאַנץ גוטע און געשמאַקע.

נעהמט איבערהויפט, די צוויי ים-פיש, פליוק (Fluke) אום זומער, און פלאַנדערס (Flounders) אום פריהלינג און הערבסט. מען קען זיי אפילו אויך קאכען, אָבער אַם געשמאַקסטען זיינען זיי געפרעגעלט.

פוטער, זאָלץ פוטער איבערהויפט, איז די איינציגע פעטע זאַך, וואָס מען דאַרף געברויכען צום פרעגלען פיש. קריסקאָ קומט נאָך פוטער. און בוימעל זאָל מען נאָר בענוצען ריינעם אַליווען-אויף.

זייענדיג פארטיג מיט דיעזער פאָררעדע, וועלען מיר זיך יעצט ווענדען צו דער קיך און זעהן וואָס מען קען טהאָן מיט פיש, אויף אַלערליי אופנים.

79. ווי אויצוקלייבען פרישע פיש.

איינע פון די הויפט-דאָלען שפיעלט די פרישקייט פון די פיש. אויב די פיש זיינען פריש, קען מען זיי קאכען אָדער באקען און עס זאָל אַרויסקומען אַ גוטער מאכל. ווען ניט, אויסער דעם וואָס זיי קענען פערארואַכען קראַנקהייטען, זיינען זיי גלאַט ניט געשמאַק.

אָבער די פראַגע איז : ווי דערקענט מען פרישע פיש ?
 כמעט יעדע הויז-ווירטהיין האָט אַ טבע אַריינצוקוקען אין די
 אויגען פון די פיש און זעהן, אויב זיי זיינען רויט, זיינען די פיש
 פריש, ווען ניט, זיינען זיי ניט פריש.
 דערפאר וועלען מיר אייך דערצעהלען, אז פיש מיט רויטע אויגען
 קענען זיין ניט פריש, און פיש מיט בלייכע אויגען קענען זיין יא פריש.
 יעדער פיש, מיט אייניגע שטונדען נאָכדעם ווי מען כאַפט איהם,
 הויבען אָן זיינע אויגען בלאַס צו ווערען, אייניגע שטונדען מאַכט אַלזאָ
 נאָר ניט דעם פיש פאר ניט פריש. דערפאר קען מען אַמאָל צוריק-
 ווייזען אַ פרישען פיש ווייל ער האָט בלייכע אויגען.
 דאָן, וויעדער, זיינען דאָ פיש-פערקויפערס וואָס פאַרבען בלייכע
 אויגען. אויף אזא אַרט קען מען נעהמען אַ פערפעסטעטען פיש און
 איהם מאַכען רויטע אויגען.
 „פיש“, האָט אַמאָל איינער געזאָגט „זיינען ווי דיאַמאַנטען, אויף
 וועלכע דער געניטער מענש איז אַ מבין פון ערשטען בליק אָן“.
 דאָס איז אמת.

ווען אַ מבין קומט צו צו די פיש, וואַרפט ער זיין ערשטען בליק
 צו די אויגען פון די פיש. אויב דיעזע אויגען זיינען ניט פערזונקען
 טיעף אין קאָפּ און אויב זיי זעהען ניט אויס ווי אויסגעלאָשען, דאָן
 איז דאָס איין סימן, אז די פיש זיינען פריש. ווען די ליסקעס זעהען
 אויס פריש, גלאַנצענדיג, ניט אַבגעריבען, זיינען די פיש פריש ; ווען
 דער בויך און די זייטען זיינען פעסט, הענגען ניט נאָך, זיינען די פיש
 פריש.

דאָן זאָל יעדע הויז-ווירטהיין אַכטונג געבען, אז די פיש זאָלען
 ניט זיין צו גרויס. דאָס הייסט, אַ העכט, וואָס וועגט פון איין פונט
 ביז פינף פונט, איז אַ גוטער העכט. פון דעם זעלבען מין צעהן און
 פופצעהן פונטיגע, זיינען שוין ניט אזוי גוט. דאָן זאָלען די זעלבע
 פיש ניט זיין קיי-און-שפיי, דאָס הייסט, צו קליין.

פיש זאָלען געגעסען ווערען אין סיאָן, איבערהויפט ים-פיש.
 פלאָונדערס זיינען גוט אין קאַלטען וועטער פון פריהלינג און
 הערבסט. אַבוואָהל דער פליוק זעהט אויך אויס ווי דער פלאָונדער, פון
 דעסטוועגען, האָט דער פליוק זיין בעסטען טעם אום זומער. מיט'ן
 גרויסען פליוק איבערצייגט מען זיך, אז צו גרויסע פיש פון אַ געוויסען

מין, זיינען ניט אזוי גוט ווי קליינע. עס זיינען דאָ פּליוקס וואָס וועגען ביז זעכצעהן און זיעבצעהן פּונט. דער בעסטער פּליוק איז אָבער דער קליינער, ביז פינף פּונט. קאָד-פּיש זיינען נאָר גוט אין קאַלטען וויינ-טער-וועטער.

די רעגעל איינגעפיהרט צום פּרעפּאָרירען פּיש, זאָל מען וויסען, אז אַ גרויסער פּיש איז גוט מען זאָל איהם אָבקאַכען, און אַ קליינער פּיש, זאָל ווערען געבאַקען אָדער געפּרעגעלט. מיר פּאָנגען יעצט אַן מיט'ן פּרעפּאָרירען פּיש. פּאַר אַלעמען ווע-לען מיר זיך אָבשטעלען ביי דער קיך פּון דער נייער וועלט — די אַמעריקאַנישע.

80. געבאַקטע פּיש.

ווען מיר ווילען באַקען פּיש, הענגט עס זעהר פּיעל אָב פּון דער ריכטיגער אַרט צובערייטונג ; זיי אָנשטאַפּען אָדער אָנפּילען צום טעם. ווען דאָס ווערט פּערנאַלעסיגט, קומען די פּיש אַרויס טרוקען, אָהן טעם. דאָס געפּילעכץ מוז זיין פּייכט.

צוריענעם ברויט, פּוטער, זאַלץ און פּעפּער זאָלען גוט אויסגע-מישט ווערען ביז עס ווערט פּון זיי אַ מין טייגעכץ.

אַם בעסטען איז, ווען מען נעהמט האַרטעס, ווייסעס ברויט, און מען ווייקט עס אַיין אין קאַלטעס וואַסער, דאָן קוועטשט מען אויס דאָס ברויט גאַנץ גוט. מען קען אַריינשלאָגען אין דעם אַ רויהעס איי, אָבער ווען דער פּיש איז אַליין אַ בע'טעם/טער, ווי שער אָדער בלווי-פּיש, איז ברויט אַליין גענוג.

וואוסטערשייר סאָס (Worcestershire sauce) איז אויסגעציי-כענט פּאַר קאָד-פּיש.

די הייז-ווירטהין זאָל תמיד אַכטונג געבען ניט צו מאַכען פּיש צו געזאַלצען און צו געפּעפּערט. דאָס פּערשלאָגט דעם טעם פּון גע-באַקטע פּיש. ביים טיש קען יעדער צושיטען אַביסעל זאַלץ אָדער פּעפּער.

81. געקאַכטע אָדער געזאַמענע פּיש.

די פּיש זאָלען זיין אַרומגעוויקעלט מיט אַ טוך, ניט אין צווייען, זאָנדערן בלויז אין איינעם. פּערשיעדענע אויטאָריטעטען קענען ניט

איינשטימען, אויב דאָס וואַסער דאַרף זיין קאַלט אָדער וואַרעם, אָדער קאַכעדיג. מייסטענמאָל קעכערס זיינען אָבער גענייגט צו קאַלטעס וואַסער, אויסער ווען מען קאַכט סעמאָן (Salmon). די אורזאַכע, וואָ-רום צו אַלע איבעריגע פיש, אויסער סעמאָן, דאַרף מען האָבען קאַל-טעס וואַסער, איז ווייל הייסעס וואַסער פּעראורזאַכט וואָס די פיש צופאַלען זיך.

עס איז גוט, אז דאָס וואַסער זאָל בלוין צודעקען צוויי דריטעל פון די פיש, דאַן צודעקען און לאָזען עס זאָל דעמפּפּען וועהרענד דעם קאַכען.

זאָל יעדע הויז-ווירט היין וויסען, אז פיש אָדער פלייש זאָל מען קיינמאָל ניט דערגיגען מיט קאַכעדיגעס וואַסער. זאָנדערן מיט וואַ-רעמעס וואַסער גאַנץ לאַנגזאַם אונטערמישען.

אויב איהר האָט ניט קיין ספּעציעלען פיש-קעסעל, דאַן לעגט אַרײַן אַ טעלער אין קעסעל אָדער טאַפּ איידער איהר שטעלט עס קאַכען.

אום צו וויסען אויב פיש זיינען פאַרטיג, זאָל מען אונטערהויבען אַ פיש מיט אַ לעפעל און פּרובירען ביים דינסטען טהייל אויב דאָס פלייש טהיילט זיך אָב פון ביין.

אַ פיער-פונטיגער פיש בענויטהיגט אַ האַלבע שטונדע קאַכען.

מיט אַ פּלאַטשיגעס ברעטעל ווערען די פיש אַרויסגעהויבען מיט'ן טוך פון וואַסער און באַלד אַוועקגעלעגט אויף אַ שטאַרק הייסען טעלער אָהן דער טוך.

אין עלעגאַנטע דינער-סערוויסען, האָט דער פיש-טעלער אַ זאיער. אויב איהר האָט ניט אזאַ טעלער, דאַן פאַסט אויף, דער פיש זאָל זיין אָבענזועגען. די אורזאַכע דערפון איז, ווייל פיעלע פיינע סאַסען ווערען קאַליע, ווייל עס רינט אין זיי און וואַסער פון דעם געקאַכטען פיש.

געקאַכטע פיש זאָלען סערווירט ווערען באַלד ווי מען נעהמט זיי אַרונטער פון פייער. אויב עס איז דאָ אַן אורזאַכע צו וואַרטען, זאָלען זיי איינגעוויקעלט ווערען דערווייל אין אַ ריינעם טרוקענעם סערוועט (napkin).

82. געבראָטענע פּיש.

געבראָטענע (broiled) פּיש ווערען פּאַרבערייטעט אויף פּאַלגענד-דער אַרט : פּריהער ווערען זיי איבערגעשפּאַלטען אין דער ברייט. דאַן ווערט דאָס אַריינגעלעגט צווישען אַ דראָט און מען לעגט אַרויף פּריהער דעם פּיש מיט דער אָפענער זייט צום פּייער. דאַן זאָל מען דאָס זעהר אָפט אומדרעהען, אום עס זאָל ניט צוגעסמאַליעט ווערען. אום צו בראָטען פּיש אָדער פּלייש אויף אַ דראָטענעם בראָטער, איז אימער גוט צו האָבען אַ פּייער פּון האַלץ-קויהלען. ווען מען קען דאָס ניט אויספיהרען, דאַן זאָל מען אויפּפּאַסען, אַז דער פּייער זאָל ניט זיין צו שטאַרק. וואָס לאַנגזאַמער מען בראָט, אַלץ בעסער איז עס. אויב עס זעהט זיך אַ פּלאַם פּון די קויהלען, דאַן איז עס אַם בעסטען אַרויפּשיטען אַביסעל זאָלץ איבער די פּלאַמענדע קויהלען.

83. געפרעגעלטע פּיש.

אַלע פּישען וואָס דאַרפען געפרעגעלט ווערען, זאָלען פּריהער גוט אָבגעטריקענט, אָדער אָבגעווישט ווערען מיט אַ האַנדטוך, דאַן אַיינגעטונקט אין מעהל.

דאָס בעסטע צום פרענגלען פּיש איז ריינער אַליווען-אויל. נאָך אַזוי ווי דאָס איז אָפטמאָל ניט צום געפינען, אָדער עס איז נלאַט צו טהייער, דאַן איז גוט פּוטער, און קריסקאָ נאָך בעסער.

די הויז-ווירטהיין מוז געדענקען, אַז אַ טאָפּ קען מען נאָך לאָזען זיך קאָכען אַליין, אָבער אַ פּאַן אין וועלכער מען פרעגעלט עפעס, מוז מען זיין דערביי די גאַנצע צייט.

פאַר אַלעמען זאָל מען וויסען, אַז די פּאַן מוז זיין ריינ ; פּאַל-שטענדיג ריינ, אינוועניג און אויסוועניג. דער אויסוועניג איז צום צוועק, אַז עס זאָל ניט רויכערען און דער רויך זאָל פּערדאַרבען די פּיש. דאַן זאָל מען געדענקען, אַז דער אויל אָדער קריסקאָ, מוזען זיין פּייער-היים ווען מען לעגט אַריין די פּיש. דאַן זאָל מען אויפּפּאַסען און זעהר אָפט אומקעהרען דעם פּיש אויף אַלע זייטען. די פּאַן אַליין מוז אויך געהאַלטען ווערען אין בעוועגונג, כדי דער אויל זאָל גרייכען איבעראַל.

די פאן זאָל אויך קיינמאָל ניט זיין צו פול, אום מען זאָל קענען רוקען די פיש פון איין פלאַץ צום צווייטען. די בעסטע זאָך איז דאָס פייער פון אויווען, ווען עס איז ניט צו שטארק. ווען מען פרעגעלט אָבער אויף אַ געד-אויווען, זאָל מען קיינמאָל ניט פרעגעסען, אז די געז זאָל ניט פלאַקערען.

די בעסטע פיש, זיינען פרישע פיש ; דאָך איז אָבער ראטהזאם צו לאָזען ליעגען די פיש אביסעל אין זאָלץ פריהער איידער מען פרע-געלט זיי. דאן, נאטירליך, זאָלען זיי ווערען גוט אויסגעוואשען.

84. געבאָקענע בלווי-פיש.

בלווי-פיש, ווי געוועהנליך, ברענגט מען פארטיג געעפענט. דאָך זאָל זיך די הויזדווירטהין דאָרויף ניט פערלאָזען און אַליין גוט אויס-רייניגען דעם פיש פון אינוועניג. דאן זאָל זי איהם גוט אָבשאַכען און נאָך אַמאָל וואשען. נאָכהער זאָל ער עטוואָס געעפענט ווערען ביים רוקען און מען זאָל אַרויסנעהמען פון דאָרט אזוי פיעל רוקען-ביין ווי עס איז מעגליך. אָבער מען זאָל דעם פיש ניט צושניידען צו שטארק. דאן נעהמט מען זעקס פאליאָט-קרעקערס (Pilot-crackers), מען צושטויסט זיי גאנץ דין. דאָס קנעט מען דורך מיט אַ פערטעל פונט פוטער און איין מיטעלמעסיגע צובראָקטע ציבעלע. אין דעם גיסט מען אַריין אביסעל וואסער, מען לעגט אַריין זאָלץ און פעפער, מען מישט עס גוט אויס ביז עס ווערט געדיכט, נאָכדעם פיללט מען דערמיט אַן דעם פיש און מען בינדט איהם צו מיט אַ פאָדעם.

עס איז גוט אַריינצוגיסען אין דער פאן אַ פערטעל פונט אויל, דאָס לאָזען גוט אויפקאָכען, און דאן אַריינלעגען דעם פיש, אומקעהרען אייניגע מאָל אין דעם זודיגען אויל. דאן זאָל מען צודעקען די פאן און אַריינשטעלען אין אַ הייסען אויווען וואו עס זאָל זיך באַקען אַ שטונדע צייט.

ווען דער פיש ווערט פארטיג, ווערט ער אַרויפגעלעגט אויף אַ פלאַטער, בעשאַמען מיט פעטרושקע און אזוי סערווירט מען איהם.

85. געבאָקענע קאָד-פיש.

מען נעהמט איין מעהר, איין ציבעלע, זעקס נעגעלעך און אנדערע גרינצייגען, דאָס אַלעס ווערט אַריינגעלעגט אין דער פאן. דערווייל

נעהמט מען צורײבענעם ברויט, זאָלץ און פעפער, און מיט פוטער מאַכט מען אַ געפילעכץ אָנצופילען דעם פיש.

אין דער פּאָל לעגט מען אַרײן אַ פערטעל פונט פוטער און מען לאָזט אויפקאָכען. דאָן נעהמט מען דעם געפיללעטען קאָד־פיש, מען טונקט איהם אײן אין מעהל און מען לעגט איהם אַרײן אין דער פּאָל. בשעת דאָס אַלעס קאָכט, זאָל מען אַרײנגיסען אַ גלעזעל רויטען ווײן. דאָן זאָל מען אַרױפּלעגען שטיקלעך פוטער, פון צײט צו צײט, אויפ'ן פיש, כּדי ער זאָל ניט ווערען צו טרוקען.

אַ האַלבע שטונדע אַזױ פּרעגלען מאַכט פּאַרטיג דעם פיש. צו דייעזען פיש איז גוט אַ גרײווי פון פוטער מיט שעררי ווײן. די גרײווי זאָל אַרױפּגעגאַסען ווערען אויפ'ן הײסען פיש. דאָן זאָל מען אַרײנשניידען עטליכע קלײנע שטיקלעך לימענע און אַזױ זאָל עס סערווירט ווערען.

86. קאָד־פיש קײקס.

קאָד־פיש קײקס, אָדער קאָד־פיש קױלען, ווערען, ווי געוועהנליך, געמאַכט פון געזאַלצענעם קאָד־פיש. אָבער עס מאַכט ניט אויס, ווען מען מאַכט עס פון פּרישען קאָד־פיש.

אויב געזאַלצענער, זאָל דער פיש פּריהער ווײקען אין צױוי וואַ-סערען אַ שטונדע צײט. דאָן זאָל מען איהם גוט אויסדריקען. נאָכהער לעגט מען דאָס אַרײן אין קאַלטעם וואַסער און מען לאָזט עס אויפ־קאָכען. דאָן זאָל מען אַראָבנעהמען דאָס פּלײש פון די בײנער מיט די פינגער.

צו יעדען פונט פיש זײנען גוט זעקס קאַרטאָפּעל. די קאַרטאָפּעל מוזען אָבגעקאָכט ווערען, צורײבען און אויסגעמישט מיט די פיש ווען זײ זײנען נאָך וואַרעם. דאָן איז גוט דאָס דורכצוקנעמען מיט די קאָד. צושלאָג די געלעכלעך פון צױוי אײער. קױקעל אויס מיט די קאָד קױלען פון די אויסגעמישטע פיש מיט די קאַרטאָפּעל. די קױלען ווערען געטונקט אין די געלעכלעך, נאָכהער דורכגעקױקעלט אין מעהל אָדער קרעקער־שטױב. ווען מען ווערט פּאַרטיג דערמיט, שטעלט מען אויף די פּאָל מיט הײסען קרײסקאָ אָדער אַלױוען־אױל. די קױלען ווערען געפּרעגעלט אין דעם הײסען פעט.

ווען די קוילען ווערען פארטיג, זאָל מען זיי בעשימען מיט צו-
ריבענע גרינע פעטרושקע.

87. געקאכטע פלאָנדערס.

פלאָנדערס, אויב פריש, האָבען זיי אין זיך א נאטירליכע זיס-
קייט. נאָכדעם ווי מען רייניגט זיי אָב גוט און ווען מען האָט א גאנץ
קאלטען פלאַטיץ, זאָל מען אויף זיי ניט שימען קיין שום זאַלץ. וואָס
וועניגער אַלץ בעסער. נאָכהער קאָכט מען אויף וואַסער, מען וואַשט
איבער די פלאָנדערס און ווען דאָס וואַסער קאָכט, לעגט מען אַרײַן
די פלאָנדערס.
דאָן שיט מען אַרײַן זאַלץ און מען גיסט אַרײַן אַביסעל עססיג.
ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זיי ארויס און מען סער-
וורט זיי מיט געשמאַלצענע פוטער.

88. געפרעגעלטע פלאָנדערס.

פלאָנדערס וואָס דאַרפען געפרעגעלט ווערען, זאָל מען פריהער
גוט אַיינרייבען מיט זאַלץ, כדי זיי זאָלען ווערען שטײף. דאָן זאָלען
זיי אַזוי פערבלייבען כאָטש צוויי שטונדען. נאָכהער וואַשט מען זיי
אויס, מען ווישט זיי אָב גאנץ גוט. מען טונקט זיי אַײַן אין אַן אײ,
מען בעשפרינקעלט זיי מיט צורײבענעם ברויט און דאָן פּרעגעלט מען
זיי אין הייסען אַליווען-אױל אָדער קריסקאָ. ווען זיי ווערען פארטיג,
בעשיט מען זיי מיט צורײבענע גרינע פעטרושקע.

89. געפרעגעלטע העדאָק.

העדאָק איז א פליישיגער פיש מיט וועניג ביינער.
נאָכדעם ווי דער העדאָק איז געלעגען אין זאַלץ א פאַאר שטונ-
דען, זאָל מען איהם גוט אויסוואַשען און צושניידען אין רעפטלעך
(סליסעס), א האַלבען אינטש דין. דאָס זאָל מען פריהער גוט בע-
שימען מיט מעהל, דאָן אַײַנטונקען אין א צושלאָגענעם אײ אין
וועלכען עס איז אַרײַנגעמישט צושניטענע פעטרושקע. דאָן זאָל מען

עם דורכקויקלען אין צורביענעם ברויט. דאָס זאָל זיך אזוי לאַנג
פרעגלען ביז עס קריעגט אַ שעהנעם ברוינעם קאָליר. נאָכהער זאָל מען
עס אַרויסנעהמען, אויסלעגען אויף פּאַפּיר און עס לאָזען אָבטריקענען
ביים אויווען.

די שטיקלעך פּיש ווערען אויסגעלעגט אין אַ בראַטענ-טעלער און
בעשאַטען מיט גרינער פעטרושקע. אַרום און אַרום ווערען געלעגט
קליין געשניטענע שטיקלעך לימענע.

90. געקאכטער האַלליבאָט.

האַלליבאָט איז אַ פּיש וואָס בעלאַנגט צום פּלאַנדער-מיין. ער
געפינט זיך אָבער נאָר אין די ווייט-נאָרדליכע וואַסערן, און איז
מאָנכע מאָל איבער הונדערט פונט שווער. ער איז איינער פון די
געשמאַקסטע און נאָהרהאַפטעסטע פּיש אין ים-וואַסער.

דער האַלליבאָט, ווי געוועהנליך, ווערט געשניטען אין סלייסעס.
מען נעהמט דיעזע סלייסעס און מען וואַשט זיי גוט דורך. דאָן גיסט
מען אָן קאַלטעס וואַסער, וואוהין מען שניידט אַרײַן אַ ציבעלע, צוויי
עס-לעפעל עססיג, אָדער אַ האַלבע לימענע, זעקס גאַנצע פעפּערס,
צוויי פעטרושקע וואַרצלען, צוויי נעגעלעך און צוויי עס-לעפעל זאָלי.
ווען דאָס אַלעס קאָכט אויף, לעגט מען אַרײַן די פּיש.

אַמבעסטען איז די הויז-ווירטהין זאָל זיך הייסען געבען איין
סלייס, אָדער שטיק. צו דעם וואָס מיר האָבען פּריהער אויסגערעכענט,
זאָל מען אַרײַנגעגען איין שטיק פּיש פון צוויי פונט. פּופּצהן מינוטען
קאָכען איז גענוג.

91. געבאַקענע העררינג.

ווען מיר דערמאָנהען די העררינג, דאָן מיינען מיר די פּרישע
העררינג, וואָס ווערען, אום זומער, געכאַפט אין די בעיס אַרום די
ברעגעס פון דעם אַטלאַנטישען אָקעאַן. דאָס איז אַ פּיש פון דעם הער-
רינג מיין.

מען נעהמט די העררינג און מען רייניגט זיי פּריהער אָב. דאָן
נעהמט מען אַביסעל שוואַרצען און אַביסעל ווייסען פעפּער, עטליכע

נענעלעך, לאָרבער-בלעטער, זאלץ, מען מישט דאָס גוט אויס און מען רייבט דערמיט דורך די פיש. דאָן לעגט מען אַריין די פיש אין אַ פאַן, מען בעדעקט זיי מיט עססיג און מען פערבינדט די פאַן מיט אַ שטיק פאַפיר פון אויבען. אָט אזוי זאָלען די פיש זיך באַקען ביז זיי ווערען פאַרטיג. ביי אַ גוטען פייער, זיינען 25 ביז 30 מינוטען גענוג.

ווען זיי זיינען פאַרטיג, זאָל מען אַבשווימען דאָס פעט, צוריק אָנפיללען מיט עססיג, און מען מעג זיי עסען קאַלט אָדער וואַרעם.

92. גערויכערטע העררינג.

אויב די גערויכערטע העררינג זיינען זעהר האַרט, אָדער טרוקען, זאָל מען זיי איינזויקען אויף אַ נאַנצע שטונדע אין וואַסער, נאַכהער זיי גוט אויסטריקענען, אַריינלעגען אין אַ בלעכענעם טעלער, אַרויפ־לעגען נאָך אַ טעלער אויף דעם און אַריינשטעלען אין אויווען אויף 15 מינוטען, אָדער, ביז זיי זיינען דורך און דורך דערהיצט געוואָרען. עטליכע טראָפען לימענע זאַפט אָדער עססיג גיט זיי אַ שאַרפען טעם.

93. געפרעגעלטע רויגען.

אירגענד וועלכע רויגען פון אַ פרישען פיש, זיינען נאָהרהאַפט און גוט צום עסען. מען נעהמט אַלזאָ אונגעפעהר אַ פונט פון אַזעלכע רויגען, מען וואַשט זיי גוט אויס און מען נעהמט אַוועק די אויס־ווערטיגע הויטען. דאָן רייבט מען זיי דורך לייכט מיט אַ לעפעל. נאָכ־הער מאַכט מען אַזעלכע קליינע פלעצלעך, אונגעפעהר אזוי גרויס ווי פסח־דיגע לאַטקעס. אום זיי זאָלען זיך האַלטען, איז גוט מען זאָל זיי דורכגעטען מיט מעהל. דאָן בעשיט מען זיי אַרום און אַרום מיט מעהל, אַביסעל קאָיען פעפער און זאלץ. ווען דער אויל אָדער קריסקאָ האָבען אויפגעקאָכט, זאָל מען דאָס אַוועקרוקען אויף אַ לייכ־טען פייער און פּרעגלען לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ברוין.

אין דעם טעלער וואוהין מען דאַרף זיי אַריינלעגען, זאָלען זיי ענטוועדער טאַאסט אָדער געפרעגעלטעם ברויט. דער טאַאסט אָדער דאָס ברויט, זאָלען זיין בעשפּרינקעלט מיט צוהאַקטע געלעכעלעך פון

אייער. דאן לעגט מען אויס די הייסע געפרעגעלטע רויגען-פלעצלעך אויפ'ן ברויט און מען סערווירט הייסערהייט.

94. קעדגער (Kedgeree).

די אמעריקאנישע הויז-פרוי פערניכטעט קיין זאך, וואָס רופט זיך שפיין.

ווען עס זיינען איבערגעבליבען געקאכטע אָדער געפרעגעלטע פיש, דאן נעהמט מען זיי אַרונטער פון די ביינער. מען לעגט דאָס אַריין אין אַ פּאָן מיט צוויי אונצעס פוטער, צוויי האַרט-געקאָכטע אייער און אַ דינגעבראָקטע ציבעלע. דאָס מישט מען דורך אין דער פּאָן אזוי לאַנג ביי די ציבעלע ווערט ברוין.

אין דער זעלבער צייט לעגט מען אַריין געקאָכטע רייז אין אַ רונדען טעלער. די רייז ווערט אין מיטען אוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אַריין די פיש ווען זיי ווערען פאַרטיג. דאָס רופט מען קעדגער.

95. געקאָכטע מאַקערעל.

מאַקערעל איז אַן אויסגעצייכענטער פיש ווען ער איז פּריש. זיין פּרישקייט דערקענט מען מייסטענטהיילס דורך דער גלאַטקייט און גלאַנציגקייט פון דער הויט. דער „ער“ איז בעסער פון דער „זי“. דעם „ער“ דערקענט מען אָן די גראַדע שוואַרצע פאַסען וואָס לויפען איבער דער הויט.

דער מאַקערעל פּערלירט זיינע ליסקעס אָדער שופּען, אזוי שנעל ווי מען ציהט עס אַרויס פון וואַסער. פון דעסטוועגען איז אַלץ גוט איהם נאָך אַמאָל אָבצוקראַצען מיט אַ מעסער, גוט אויסוואַשען פון אינוועניג, איינזאַלצען און דאן ערשט אויסוואַשען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער.

אום צו וויסען, אז מאַקערעל האָט שוין גענוג געקאָכט און איז פאַרטיג, קען מען דערקענען אָן דעם, ווען די אויגען הויבען אָן אַרויס-צוקריכען און דער עק ווערט צושפּאַלטען. דאן זאָל מען בעשיטען מיט פעטרושקע און סערווירען.

מאקערעל קען מען אויך באקען און פרעגלען אויף דערזעלבער ארט ווי אנדערע פיש.

96. געקאכטע אָקענעס.

אָקענעס (Yellow perch) זיינען שווער צום שאַבען. אָבער זיי מוזען גוט אָבגערייניגט ווערען און די אויערן זאָל מען אַרויסנעהמען און אויסקראַטצען עס זאָל גאָר ניט צוריק בלייבען. צו יערען גאלאָן קאָכעדיגעס וואַסער שיט מען אַרײַן אַ פערטעל פונט זאַלץ. ווען די פיש האָבען געקאָכט בײַ אַ לאַנגזאַמען פײער צעהן מינוטען, זאָל מען זיי אַרױנטערנעהמען, בעשימען מיט פערטושקע און סערווירען מיט געשמאַלצענע פוטער.

אָקענעס זאָל מען קײנמאָל ניט לאָזען דעמפּפען, זאָנסט פער־לירען זיי זײער טעם.

97. געפרעגעלטע אָקענעס.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען זיי אײַנטונקען אין אַן איי און בעשפּרינקלען מיט ברויט־ברעקלעך.

אַם בעסטען וועט זײַן אין אויל זיי צו פרעגלען. ווען דער אויל קאָכט זאָל מען אַרײַנלעגען די פיש און זיי פרעגלען ביז זיי ווערען גוט ברוין. עס איז גוט זיי צו סערווירען מיט טאַמײטאָ סאַם.

98. אָקענעס געדעמפּפט אין וויין.

נאָכדעם ווי מען האָט זיי אָבגערייניגט, זאָל מען זיי אַרײַנלעגען אין אַ פּאַן און צודעקען מיט צוויי חלקים שעררי וויין און איין חלק וואַסער. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען אַ לאָרבער־בלאַט, אַ צײהנדעל קנאַבעל, פערטושקע, צוויי נעגעלעך און זאַלץ און זיי לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפען ביז די פיש ווערען ווייך.

דאַן זאָל מען אַרויסנעהמען די פיש. די זופ זאָל מען איבער־זײען און צו דעם מאַכען אַ לײכטען אײַנברען פון מעהל מיט פוטער. אַרײַנלעגען אַביסעל פּעפּער, מוסקאַט־נוס, און אַביסעל טאַמײטאָ.

סאָס. דאָס אַלעס גוט אויסמישען, צושטעלען צום פּייער עס זאָל גוט הייס ווערען און דאָן אַרויפגיסען אויף די פּיש.

99. געקאָכטע סעמאָן.

פּרישער סעמאָן איז איינער פון די בעסטע פּיש אין דער וועלט. ער בעלאַנגט צו טראָוט (פּאַסטראַנגע) מין. ווען מען ווייס ווי איהם פאַרצובערייטען, דאָן איז ער אַ טהייערער מאַכל.

דער פּיש זאָל צושניטען ווערען אין שטיקלעך פון איין אינטש ביז צוויי דין. דאָס זאָל גוט איבערגעוואַשען ווערען און אָבגעקאָכט אין זאַל-וואַסער 20 מינוטען. מען קען אויך קאָכען אויף אַזאַ אַרט דעם גאַנצען פּיש, אָבער עס געדויערט דאָן מעהר ווי 20 מינוטען. אַם בעסטען איז ניט אַריינצולעגען דעם סעמאָן אין וואַסער ביז דאָס וואַסער קאָכט גוט.

מען מוז פאַרויכטיג אַרונטערנעהמען דעם פּיש ער זאָל ניט צור פאַלען ווערען. דאָן גיסט מען אַרויף צושמאַלצענע פוטער און מען סערווירט.

אָדער, מען נעהמט דעם פּיש גאַנץ ווי ער איז, און נאָכדעם ווי ער ווערט גוט אָבגערייניגט, לעגט מען איהם אַריין אין אַ פּאַן און מען בעדעקט איהם העלפט אויף העלפט מיט וואַסער און רהיין-וויין, אָדער אירגענד אַ ווייסען וויין. צוויי אָדער דריי לאָרבער בלעטער, אַ פּאַאַר נעגעלעך און אַנדערע גרינצייג. ווען דער פּיש ווערט פּאַרטיג, נעהמט מען איהם אַרויס. די געבליבענע זופּ בלייבט ווייטער קאָכען ביז עס בלייבט בלוז אַ העלפט. דאָן מאַכט מען אַן איינברען פון מעהל מיט פוטער, אַביסעל קאיען פעפער און דעם זאַפט פון אַ לימענע. דאָס ווערט אויסגעמישט מיט דער זופּ. דאָן נעהמט מען דיעזען סאָס און בעגיסט דעם פּיש.

100. סעמאָן קראַקעמען.

קראַקעמען איז אַ פּראַנצויזישעס וואָרט. עס בעדייטעט עפעס צוזאַמענגעקאָכט. מען מאַכט דערפאַר אי פּלייש-קראַקעמען, אי פּיש-קראַקעמען.

סעמאן קראקעטען ווערען פארברייטעט אזוי : מען נעהמט איין אונץ ברויט-ברעקלעך צו א קאפע מילך. מען לאזט עס לאנגזאם קאכען ביז עס ווערט געדיכט ווי פאפ. דאן נעהמט מען א פונט סעמאן פיש, מען צוהאקט און מען מישט עס אויס מיט דער פאפ. אין דעם לענט מען אריין אביסעל טאמייטא סאס, איין איי, אביסעל זאלץ, פעפער, און מען קייקעלט אויס קוילען. דיעזע טונקט מען אין איי און מען בעשיט מיט דין צוריענעם ברויט-מעהל. דאן לאזט מען אויפקאכען דעם אויל אָדער קריסקא און מען פרעגעלט עס ביז עס ווערט ברוין. אויב עס איז ניטא קיין פרישער סעמאן, קען מען עהנליכעס טהאן מיט קענד סעמאן, נאָכדעם ווי מען האָט איהם אויסגעקוועטשט און גוט דורכגעשלאָגען.

101. סעמאן מאיאָנעזי.

מען קען דאָס מאַכען אי מיט קעננד סעמאן ווי אויך מיט פרישען סעמאן. אויב פרישער סעמאן, דאן מוז דער סעמאן פריהער אָנגעקאכט ווערען ווי מיר האָבען שוין פריהער אָנגעצייגט. דאן נעהמט מען דעם סעמאן און מען האקט איהם איין מיט סאלאַט-בלעטלעך (Lettuce). דערווייל נעהמט מען א פלאַכען און ברייטען טעלער וואוהין מען שניידט אריין שטיקלעך גרינע אונגערקע. די שטיקלעך ווערען אויס-געלעגט איבער'ן גאנצען גרויס פון טעלער. נאָכדעם בעדעקט מען די שטיקלעך אונגערקע מיט די פיש. מען נעהמט צוויי הארט-געקאכטע אייער, צושניידט אויף דינע שטיקלעך און מען לעגט זיי ארויף, אין רייען, פון אויבען. דאן נעהמט מען די געלכעלעך פון צוויי הארטע אייער, מען צורייכט זיי. אין דעם גיסט מען אריין אביסעל עססיג, א טהעע-לעפעלע זאלץ, מושטאר און פעפער. מען מישט עס גוט אויס. דאן גיסט מען אריין אביסעל אויל און מען מישט נאָך אמאָל. דיעזער סאָס ווערט אַרויפגעגאָסען פונקט אין מיטען. אַרום און אַרום לעגט מען דינע געקאכטע שטיקלעך בוריקעס, צושניטענע אייער, און עטליכע גרינע אָליווען.

102. סאַרדינען.

סאַרדינען און אלע אנדערע פיש פרעזערווירט אין אויל, זאָלען אימער פריהער גוט אָבגערייניגט ווערען פון דעם אויל, איידער מען

סערווירט זיי. דאן, אויב זיי האָבען ביינער, נעהמט מען זיי אַרויס. נאָכהער בעשיט מען זיי מיט צוהאַקטע פעטרושקע, אַביסעל קרופ און פּרישען אויף.

די בעסטע אַרט ווי זיי אָבצורייניגען, איז, זיי אַרויסנעהמען, און לעגען אויף אַ טעלער זייט ביי זייט, זיך ניט אָנצוריהרען, דאן אַרויפגיטען לאַנגזאַם אויף זיי הייסעס וואַסער כדי דער אויל זאָל אַזוי אויסריינען. נאָכהער זאָלען די פּיש אָבגעווישט ווערען, לאַנגזאַם, מיט אַ ריינעם שטיקעל טוך און מען זאָל זיי אַרונטערנעהמען די הויט מיט די ביינער. דאן זאָלען זיי בעגאַסען ווערען מיט אַביסעל פּרישען אויף. אַזוי זיינען זיי אַמבעסטען צום עסען.

103. שעד.

שעד (Shad) בעלאַנגט צום העררינג-מין. אָבער ער איז דער קעניג, אין טעם, צווישען די העררינג. ער איז אַ פּיש וואָס ערשיינט זומער אין אונזערע געגענדען.

עס איז אַ גרויסער אונטערשיעד צווישען 'ער' און 'זי'. דער 'ער', אין דיעזען פּאַל, איז גאָר ניט קיין מציאה. אויסער דעם וואָס די 'זי' בעזימט די טהייערסטע רויגען, צייכענט זי זיך אויס דער-מיט, וואָס זי האָט בעדייטענד וועניגער ביינער ווי דער 'ער'. דערפאַר, אויב מען ברויכט יאָ די רויגען אָדער ניט, איז אימער בעסער די 'זי'. איבערהויפּט, ווען די פּיש-פּערקויפּערס האָבען אַרויסגענומען די רויגען, ווערט די 'זי' זעהר בילליג פּערקויפּט.

104. געבאַקענער שעד.

מען מישט אויס ברויט-ברעקלעך, פּוטער, זאַלץ און פּעפּער. נאָכ-דעם ווי דער פּיש ווערט אָבגערייניגט, שניידט מען אַיין אַביסעל טיעפּער דעם בויך און מען פּיללט איהם אָן דערמיט. דאָס איז גאַנץ נענוג. מען זאָל קיין אַנדערע זאַך מעהר ניט אַריינלעגען, ווייל דער שעד אַליין איז אַי פּעט אַי געשמאַק. אָט אַזוי שטעלט מען איהם אַוועק באַקען און אַ מיטעלמעסיג הייסען אוווען. געפּרעגעלטע שעד מאַכט מען ווי אַלע אַנדערע פּישען.

105. געפרעגעלטע סמעלטס.

סמעלטס איז א קליינער, דינער פיש, פון דעם סארדינען-מין. ער ערשיינט אין אונזערע געגענדען בלויז אום ווינטער. ער איז גוט בלויז געפרעגעלט.

נאָכרעם ווי מען וואַשט גוט איבער אַ טוטצען סמעלטס, ווישט מען זיי גוט איבער מיט אַ טוך. דאָן טונקט מען זיי אין אַן איי און מען בעשפרענקעלט זיי מיט ברויט-ברעקלעך. ווען דער אויל האָט אויפגעקאָכט, לעגט מען זיי אַריין און מען פרעגעלט זיי 15 מינוטען.

אַביסעל זאָלץ און פעפער אין פרעגלען איז נויטהייג.

נאָכהער לעגט מען זיי אויף אַ הייסען טעלער. מען דריקט אים אויף זיי אַ לימענע און מען בעשיט זיי מיט אַביסעל געפרעגעלטע פעטרושקע און געשניטענע לימענע.

106. טראָוט.

טראָוט, דאָס איז דער קעניג פון די פיש.

אין פיעלע סטייטס, איז פערבאָטען צו פערקויפֿען דיעזען פיש, איינפאָך ווייל ער איז אַ יקר המציאות. בלויז יענע וואָס געהען איהם כאַפֿען אַליין מיט וואַנטקעס (הוקס), מעגען כאַפֿען ניט מעהר ווי צעהן פונט אַ טאָג און דאָס געברויכען פאַר דער אייגענער פאמיליע.

107. געפרעגעלטע טראָוט.

די פרוי וואָס האָט אַ מאַן אָדער אַ ברודער אַזא ספּאָרטסמאַן, וועט אַלדאָ מעגען צובערייטען דעם טראָוט אויף פּאָלגענדער אַרט : נאָכהער ווי מען רייניגט זיי אָב, איז גוט זיי איבערצושווינקען אין ריינעם קוואַל-וואַסער. ווען ניט, בעגעהט מען זיך מיט אַנדערעס וואַסער. דאָן ווישט מען זיי אָב מיט אַ האַנדטוך און מען רייבט זיי דורך מיט זאָלץ.

מען זאָל געברויכען ענטוועדער זיסע פוטער אָדער דעם פיינסטען אַליווען-אוי. ווען דאָס פעט קאָכט גוט, לעגט מען אַריין די פיש. מען זאָל די פיש אָפט אומקעהרען אויף אַלע זייטען כדי זיי זאָלען זיך

גוט דורכפרענגלען. דאן זאל מען זיי סערווירען מיט אביסעל צוהאקטע פעטרושקע.

108. געבראָטענער טראָומ.

אויפ'ן פעלד, ביי די טייכען, וואוהין דער ספּאָרטסמאַן פּאָהרט אָפּט אום זומער, ליעבט מען צו עסען דעם טראָומ געבראָטען, אָדער בראָילד.

דער פיש ווערט אָבגערייניגט און אָבגעוואַשען אין קוואַל-וואַסער. דאן ווערט ער בעזאלצען ניט צופיעל, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָמ, און געבראָטען איבער די גליהענדע קויהלען. אַנדערע בעשמירען נאָך מיט אַ שטיקעל פּוטער. מען בעהויפטעט, אַז דער פיש איז אזוי אויס-געצייכענט.

109. אינדיאַנישער טראָומ.

נאָך בעסער, זאָגט מען, פּאָרבערייטעט מען טראָומ אויף דער אינדיאַנישער מאָדע.

דאָס איז אלץ דאָרט, אויפ'ן פעלד. נאָכדעם ווי דאָס פייער איז גוט צוברענט, די פיש גוט אָבגערייניגט, בעזאלצט מען און מען בע-פעפערט די פיש און דאן לעגט מען אַריין אביסעל פּוטער אינוועניג. מען זוכט אויף גרויסע גרינע בלעטער, און מען וויקעלט אַיין די פיש. אויב עס זיינען ניטאָ קיין בלעטער, איז פּאָפּיר אויך גוט. די קויהלען מיט'ן אַש ווערען אוועקגעשאַרט, וואוהין מען לעגט אַריין די פיש. דאן שאַרט מען וויעדער אַרויף די ברענענדע קויהלען און די פיש דעמפּפען זיך אזוי אונגעפּעהר אַ שטונדע.

צום סוף ווערען די פיש אַרויסגענומען און אויסגעוויקעלט. ווייסע אַמעריקאַנער זיינען מודה, אַז אַזאַ מאַכל פּאַסט אויך פאַר אַ קעניג-ליכען טיש. פּראָסטע שטערבליכע קענען נאָר ניט פּערשטעהן ווי גוט דאָס איז.

110. געדעמפּטע טראָומ.

וואַש איבער זעהר ריין אַ פּאָר טראָומס און וויש זיי אָב ביז טרוקען. יעצט נעהם אַ האַלבע ציבעלע און צושנייד זי אין דינע שטיקלעך, אביסעל פעטרושקע, צוויי נעגעלעך, אַ פּאָר לאָרבער-

בלעטלעך, אביסעל טהיים (thyme), זאלץ און פעפער צום געשמאק, צוויי גלעזער וואסער און א גלאז פארט-וויין. דאָס זאָל זיך קאָכען לאַנגזאַם אַ האַלבע שטונדע. די פּיש זיינען שוין דאָן פאַרטיג. דאָן זאָל מען אָבווייען די זופּ, אַרײַנגיסען אין אַ פּאַן און אויסמישען מיט אַ לײכטען אײנברען. דאָס זאָל זיך קאָכען, גוט מישענדיג, איבער אַ שטאַרקעם פּיער, ביז עס ווערט דין. דאָן זאָל מען דאָס אַרױפּגיסען אויף די פּיש און סערווירען.

111. פיש לויט דער אידישער קיך.

ווי מיר האָבען שוין בעמערקט, זיינען די פיש, פון דער אידישער קיך, ניט גראדע זעהר גוט פאר'ן מאָגען. אָבער עס זיינען דאָ אידען וואָס האָבען גוטע מאָגענס און ביי זיי שפּיעלט דער געוואָהנטער געשמאק אַ גרויסע ראָלע. פאַר זיי וועלען מיר אַלזאָ איבערגעבען אַלעס וואָס עס איז נוגע דער אידישער קיך און אידישען געשמאק אין פיש קאָכען.

112. געפרעגעלטע פיש.

מען מוז, נאטירליך, אויסקלייבען פיש וואָס זיינען גוט צום פּרעגלען. די אַלע אַמעריקאַנישע פּלאַטשיגע פיש, ווי פּלאַנדרעס, פּליוקס, זיינען גוט; דאָן קומען די אידישע מאָגערע און „פּלוישיגע“ פיש, ווי העדאָק, קאָד און עהנליכע.

נאָכהער ווי מען האָט די פיש אָבגעשאָבען, ווערען זיי גוט איד-בערגעוואָשען, גוט בעזאָלצען און אויסגעשטעלט אויף אַ האַלבע שטונד-דע אין זאָלץ. אַ גאַנצע שטונדע שאַדעט אויך ניט.

דאָן וואַשט מען זיי איבער, מען קאַרבט זיי אײן און מען טונקט זיי אײן אין מעהל געמישט אין זאָלץ און פעפער. אין דער פּאַן לעגט מען אַרײַן אַ שטיקעל זאָלץ-פּוטער און מען לאָזט דאָס פיש פּרעגלען ביז זיי ווערען ברוין. אַכטונג געבען זיי זאָלען ניט פּערברענט ווערען.

113. מילכיגע פיש.

דייניגט אָב גוט די פיש, צושניידט זיי אויף קליינע שטיקער, זאָלצט זיי אײן און לאָזט זיי שטעהן אַ האַלבע שעה. אַ גאַנצע שעה

שאדעט אויף ניט. צובראָקט צוויי ציבעלעס, רייבט זיי דורך מיט זאלץ און פעפער, ביז זיי ווערען גוט ווייף. דאן לעגט זיי אריין אין א פאן. די פיש מוזען דערווייל איבערגעוואשען ווערען און אריינגעלעגט אין פאן מיט די ציבעלעס. דארויף גיסט מען ארויף הייסעס וואסער צו צודעקען די פיש און מען לאָזט קאָכען ביז די זופ ווערט אויסגעקאָכט, אָדער אויסגעדעמפפט. נאָכהער גיסט מען אריין מילך און מען לאָזט ווייטער קאָכען א האַלבע שעה. מיט פינף מינוטען פאר'ן אַרונטער-נעהמען די פיש, לעגט מען אריין א היבשע שטיקעל פוטער און מען לאָזט עס דורכקאָכען.

מען מוז, וועהרענר דער גאנצער צייט, האַלטען אין אונטער-טרייסלען די פיש זיי זאָלען ניט ברענען.

114. געפיללטע פיש.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט, זאָל מען זיי ניט צו שניידען, זאָנדערן פרובירען אַרונטערציהען די הויט. די הויט פון יעדען פיש קען לייכט אַרונטערגעצויגען ווערען, ווען מען שניידט אַרום ביים האַלז און מען בעפרייעט די בעהעפטע זייטען פון די פלוס-פּעדערן (סנפיר). ווען די הויט איז אַרונטערגעצויגען, וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער און מען זאָלצט אײן די פיש. א האַלבע שטונדע אין זאלץ איז גענוג.

דאן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער די פיש, מען שניידט אַרום דאָס גאַנצע פלייש פון די ביינער, מען שלאָגט אריין אן איי, זאלץ, פעפער, און אביסעל וואסער. דערצו לעגט מען אריין א נויט-צובראָקטע ציבעלע. דאָס האַקט מען אײן. וואָס מעהר מען האַקט, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען איז פאַרטײג מיט'ן אײנהאַקען, נעהמט מען די הויטען און מען פילט זיי אָן מיט די אײנגעהאַקטע פיש.

אַמבעסטען איז צו קאָכען געפיללטע פיש אין א דאָבעל-באָילער. די אורזאכע דערפון איז, ווייל געפילטע פיש דאַרפען א סך קאָכען, און ווען פיש קאָכען א סך, ניט אין א דאָבעל-באָילער, ווערען זיי אָפט צוגעברענט. די בעסטע פיש פערלירען זייער טעם ווען זיי ווערען צוגעברענט.

אלוא, אויב עס איז דא א דאָבעל-באָילער, לעגט מען אריין די פיש, מען שניידט אריין א פאָאר ציבעלעס, א מעהרעל, פעפער און זאלץ און מען גיסט אָן מיט הייסעס וואסער. מען לאָזט קאָכען פון אַנדערט-האַלבן שטונדען ביז דריי. מען דערגיסט ביסלעכווייז. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, לאָזט מען זיי אביסעל אַבקיהלען, און דאָן צושניידט מען זיי.

אויב מען וויל ניט האָבען פיעל טראָבעל אין פיללען די פיש אין זייער אייגענער הויט, דאַרף מען זיי ניט אזוי אַבציהען ווי מיר האָבען געזאָגט, זאָנדערן איינפאַך אַרויסנעהמען דאָס אינוועניגסטע פלייש אָהן דער הויט, צונויפקייקלען און שטעלען קאָכען. אויף אזא אַרט קען מען מאַכען קליינע קוילען און זיי קאָכען.

115. געבאַקטע פיש געבאַקען מיט קנאָבעל.

אין זיידרוסלאַנד מאַכט מען זעהר א געשמאַקען מאכל פון גע- באַקטע פיש.

די פיש ווערען צובערייטעט ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט און אַבגעקאָכט ווי די געפילטע פיש. ווען די פיש ווערען פאַרטיג, צושטויסט מען א קנאָבעל גאַנץ דין, מען בעשמירט דערמיט די פיש און מען שטעלט זיי אריין אין אויווען זיך באַקען. זיי פערבלייבען דאָרט אזוי לאַנג, ביז דער גערוך פון קנאָבעל פערשווינדט אביסעל. דאָן לאָזט מען זיי אַבקיהלען.

116. מאַרינאַט.

העכט, פייק, אָדער אירגענד א מאָגערע ים-פיש איז גוט צום מאַרינירען. די פיש ווערען פריהער גוט אַבגערייניגט, דאָן צושניטען אויף צוויי אָדער דריי פינגער ברייט, גוט אַבגעוואַשען, בעזאלצען און אַוועקגעשטעלט אויף א קיהלען פלאַץ. נאָכהער וואַשט מען זיי איבער אביסעל, ניט אזוי אַראָבצונעהמען דאָס זאלץ, ווי אַוועקרייניגען דעם שלאַם.

נאָכהער נעהמט מען די קעפ פון די פיש, מען גיסט זיי אָן מיט וואַסער, מען וואַרפט אריין א גאַנצע ציבעלע און מען לאָזט זיי

אויפקאכען. אין 25 מינוטען ארום לעגט מען אריין די איבעריגע פיש. מען גיסט ארויף צוויי גלעזער עססיג און איין גלאז וואסער, לאָרבער בלעטער און אביסעל געווירץ. מען לאָזט דאָס קאָכען 35 מינוטען. מען דאַרף פּערזוכען און צוזאַלצען צום טעם, אָדער זייערער מאַכען צום טעם.

דאָן נעהמט מען אַוועק די פיש פון פייער און מען לאָזט זיי אַביסעל אַבקיהלען. די פיש ווערען פּאַרזיכטיג אַרויסגענומען זיי זאָלען זיך ניט צופאַלען. די זוף זייעט מען דורך אַ לייזענט. דערווייל ווערען די פיש אַריינגעלעגט אין אַ כלי. נאָכהער לעגט מען אַרויף נאָך לאָרבער בלעטער און ענגליש געווירץ. דאָן גיסט מען אַרויף די זוף און מען שטעלט אַוועק אין אַ קיהלען פּלאַץ עס זאָל פּערגליווערט ווערען.

117. ווייסער קאוויאר.

שוואַרצע קאוויאר, לויט דעם אירישען דין, איז טרפה. דאָס איז דערפאַר, ווייל שוואַרצער קאוויאר איז דער רויג פון סטוירדזשען, און סטוירדזשען איז אַ טרפה'נער פיש. אָבער דער רויג פון געוויסע פישען, איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז. דער רויג, פון העכט, למשל, איז אי נאָהרהאָפט אי געשמאָק.

אַזאָ רויג הייסט אַלזאָ ווייסער קאוויאר. ער איז כשר און אַן אויסגעצייכענטער מאַכל.

מען קען איהם צובערייטען אויף צוויי אופנים. ווען מען קריעגט אַ פּאָאר רויגען פון גרויסע העכט, דאָן זאָל מען, פּאַרזיכטיג, אַרונטערנעהמען די הייטלעך אין וועלכע די רויגען ליגען. ווען מען איז פּאַרטיג דערמיט, זאָל מען אַריינלעגען די רויגען אין אַ טעלער, דורכשלאָגען מיט אַ נאָפּעל און זעהן, אויב עס זיינען נאָך דאָ הייטלעך אין דעם. ווען אַלעס איז ריין, שיט מען אַריין זאַלץ צום טעם. נאָכהער גיסט מען אַריין גוטען אויל און מען מישט גוט דורך. אין דעם בראָקט מען אַריין אַ ציבעלע, אַביסעל פּעפּער און מען מישט אויס. דאָס איז פּאַרטיג צום עסען מיט אַביסעל לימענע זאַפט.

דאָס הייסט רויהער ווייסער קאוויאר.

יעצט איז דא א צווייטע מעטהאָדע :

נאָכהער ווי מען האָט אַרונטערגענומען די הויט פון רויג, בעד זאָלצט מען און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאָכט. דאָן לעגט מען אַריין דעם רויג אין אַן אַנדערע כלי און מען שלאָגט דורך מיט אַ לעפעל. דאָן גיסט מען אַרויף הייסעס וואַסער און מען האַלט אין מישען. ווען דער רויג הויבט אָן ווערען ווייס, זייעט מען אָב דאָס וואַסער. ווען דער רויג איז האַלב טרוקען, גיסט מען אַריין בוימעהל, זאָלץ, פעפער, אַביסעל עססיג, מען מישט דורך און מען שטעלט אַוועק אויף אַ פּאָאר טעג. נאָכהער איז עס גוט צום עסען.

118. זויערע פיש.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט, זאָלצט מען זיי אַיין. אַ שטונדע זאָלען זיי פערבלייבען אין זאָלץ. נאָכהער בראַקט מען אַריין אַ ציבעלע און מען שטעלט זיי קאָכען מיט הייסעס וואַסער. ווען די פיש הויבען אָן ווייך צו ווערען, לעגט מען אַריין אַ שטיקעל פיש-קייט, אַביסעל ראָזשינקעס און מען מאַכט זיי זויער מיט לימענע זאָפט, עססיג אָדער זויער-זאָלץ. אַ פּאָאר לאָרבער בלעטער און ענגליש גע-ווירץ לעגט מען אַריין ביים פארטיג ווערען. די פיש שטעלט מען דאָן אַוועק זיך אָבקיחלען און דאָן סער-ווירט מען.

119. פיש און פומער זופ.

צו דיעזען צוועק זיינען גוט די מאַגערע פישען, ווי העכט, פייק, פלאָנדרעס און פליוק ; העדאָק און קאָר. נאָכדעם ווי די פיש ווערען גוט אָבגערייניגט, זאָל מען זיי טיב-טיג איבערוואַשען, צושפאלטען אין צווייען און צושניידען אויף שטיק-לעך צוויי אָדער דריי פינגער ברייט. דאָס זאָלצט מען אַיין און מען לאָזט עס שטעהן איבער נאָכט. דאָן נעהמט מען אַרויס און מען וואַשט עס גוט דורך. אין דער פאן שניידט מען אַריין סלייסעס וואָרצעל-פעטרושקע

און סלאיסעם ציבעלע. דאן לעגט מען ארויף די פיש און מען גיסט אן קאלטעס וואסער צו פערדעקען די פיש. מען שיט אריין אביסעל זאלץ און פעפער.

ביים קאכען זאל מען אפט אבשויען. ווען די פיש קאכען צו שטארק, זאל מען אריינטריפען א פאאר טראפען עססיג אדער לימענע זאפט, אדער גאר צוגיסען אביסעל קאלטעס וואסער. דערווייל לעגט מען אריין עטליכע שטיקלעך פוטער.

מען זאל אויפפאסען עס זאל זיין געזאלצען צום געשמאק. דאן פאנגט מען אן אריינצולעגען שטיקלעך פוטער אין א פאן, געהאקטע פעטרושקע, מען מישט דורך מיט מעהל און קאלטע מילך. דערצו גיסט מען אריין אביסעל פיש-זופ און מען מישט אזוי לאנג ביז עס ווערט געדיכט. דאס אלעס פרעגעלט מען דורך בעזונדער. דאן רוקט מען אב דאס פיש-קעסעל פון פייער און מען גיסט דאס אלעס אריין אין א זייט.

ווען די פיש ווערען אויפגעגעבען, שניידט מען אריין עטליכע שטיקלעך לימענע. מען סערווירט כריין און קארטאפעל, געקאכט אין זאלץ-וואסער.

120. פיש מיט סארדינען.

מען נעהמט אזעלכע פיש ווי מיר האָבען פריהער אויסגערעד-כענט, אָבער מען שפאלט זיי ניט, זאָנדערן מען נעהמט בלויז די גאנצע מיטעל-שטיקער. דיעזע זאלצט מען איין אויף א שטונדע. דאן ווישט מען אָב די פיש מיט א טוף. מען צוהאקט אכט סארדינען, א גאנצע ציבעלע, גרינע פעטרושקע און די שאַלאַכץ פון א לימענע. דאָס אלעס מוז זיין גוט צובראָקט. מען מישט אריין אביסעל פעפער.

דערווייל שטעלט מען קאכען די פיש אין איינפאכעס וואסער. ווען די פיש ווערען פארטיג, נעהמט מען זיי ארויס, מען בעשמירט זיי מיט די געהאקטע סארדינען, מען גיסט ארויף פינף צושלאָגענע איי געלעכלעך, דעם זאפט פון א לימענע, אביסעל צושמאלצענע פוטער, אביסעל זעמעל-ברעקלעך און דאָס שטעלט מען אריין אין אויווען זיך דורכבראָמען.

121. פיש מיט זויער-קרויט.

דאָס קרויט שמעלט מען אוועק קאָכען מיט אַ געפרעגעלטע צי-
 בעלע. די ציבעלע זאָל מען פרעגלען אין פוטער אָדער קריסקאָ.
 דערווייל זידט מען אָב די פיש אין זאָלץ-וואַסער, מען נעהמט
 דאָן אַרויס די ביינער און מען צוברעקעלט די פיש אויף קליינע
 שטיקלעך. נאָכהער צובראָקט מען צוויי ציבעלעס און מען לאָזט זיי זיך
 גוט איינפרעגלען. דאָס לענט מען אַריין אין אַ פאַן צוזאַמען מיט די
 פיש און מיט צוויי אָדער דריי איי געלעכלעך און פוטער. דאָס פּרע-
 געלט מען 15 מינוטען. דאָן שיט מען אַריין אַביסעל פּעפּער, נאָך אַ
 פּאַאר איי-געלעכלעך, אַן עס-לעפּעל זעמעל-מעהל און מען לאָזט עס
 דעמפּפּען אַ פּערטעל שטונדע. נאָכהער סערווירט מען עס מיט'ן קרויט.

122. קאַרפּען.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אז קאַרפּען זיינען ניט
 קיין זעהר גוטע פיש צום עסען. זיי זיינען איינפאַך שווער צום פּער-
 דייען. אָבער אַ גוטער, פּרישער קאַרפּ, איז אין דער ווירקליכקייט,
 ניט ערגער פון קיין אַנדערען פּעמען פיש, ווי דער ווהייטפיש.
 קאַרפּען זיינען דאָ עטליכע מינים. דער בעסטער מין איז דער
 זאָגענאָנטער ווינטער-קאַרפּ. דאָן שפּיעלט איבערהויפּט אַ ראָלע פון
 וואָס פאַר אַ וואַסער דער קאַרפּ קומט.
 דאָ, אין אַמעריקא, ווערט דער קאַרפּ ניט גענעסען פון דעם אַמע-
 ריקאַנער. נאָך מעהר, דער אַמעריקאַנער זוכט אויסצוראָמען דעם
 קאַרפּ פון די גוטע טייכען, און דערפאַר נעפינט מען קאַרפּען, אָפּטמאָל,
 בלויז אין שלעכטע און שמוציגע וואַסערן, וואָס זיינען פול מיט
 קאַנאַלען-אויספלוס. דאָס מאַכט דעם קאַרפּ צו זיין נאָך ערגער ווי
 ער איז נאַטירליך.

די פיש-הענדלער ווייסען שוין וואָס פאַר אַ פיש זיי קריגען.
 אַ גוטער און עהרליכער פיש-הענדלער, וועט נאָך ניט קויפּען דעם
 קאַרפּ וואָס קומט פון די פאַסקודנע וואַסערן. דערפאַר דאַרף די הויז-
 פּרוי, וואָס וויל דוקא קויפּען קאַרפּ, ווייסען מיט וועמען זי האַב-
 דעלט, כדי זי זאָל ניט קריגען יענע אַבשטויסענדע פיש.

123. געבאקענער קארפ.

נאָכדעם ווי דער קארפ ווערט אָבעררייניגט פון אינוועניג און פון דרויסען, זאָל מען איהם בלויו לייכט איינשניידען אָבער ניט צושניידען. דאָן זאָל מען איהם איינזאלצען און בעפעפערען. א שטונדע אָדער צוויי אין אזא צושטאנד איז זעהר גוט. נאָכהער וואָשט מען איהם אויס, מען צושלאָגט אייער מיט וואָסער, און מען טונקט איין דעם פיש, מען בעשפרענקעלט איהם מיט זעמל-מעהל און מען פרעגעלט דאָן די פיש אין פוטער אָדער קריסקאָ ביז זיי ווערען גוט ברוין. נאָכהער לאָזט מען זיי אָבטריקענען אויף א טוך, אונטער וועלכען עס ליעגט לעש-פאָפיר (blotting paper). די פיש ווערען סערווירט הייסערהייט.

124. אָבעקאָכטער קארפ.

דער קארפ ווערט צובערייטעט צום קאָכען ווי פריעהר, אָבער מען צושניידט איהם אין שטיקער. מען שטעלט איהם קאָכען מיט עססיג געמישט אויף דער העלפט מיט וואַסער. אין דעם לעגט מען אריין עטליכע נעגעלעך, פינף גאנצע פעפער, שאַלאַכץ פון לימענע, וואָרצל פון פעטרושקע און זאַלץ. דאָס לאָזט מען קאָכען לאַנגזאַם 30 מינוטען. דאָן רוקט מען עס אוועק פון פייער און מען לאָזט אָב-קיהלען. נאָכדעם נעהמט מען אַרויס די פיש, מען בעשיט מיט גרינע פעטרושקע און מען סערווירט.

125. פיש מיט קארטאָפּעל.

וואָס פרישער דער פיש, אַלץ איינפאָכער זאָל ער געקאָכט ווערען. קליינע, האַלב-פונטיגע קארפּען, וועלכע זיינען גאנץ פריש, זאָלען ווערען אָבעררייניגט. איינגעזאלצען אויף א שטונדע, און דאָן געד-שטעלט קאָכען אויף זעקס מינוטען. נאָכהער שניידט מען אַריין א ציבעלע און מען לאָזט קאָכען פינף מינוטען. דערווייל שיילט מען אָב קארטאָפּעל, מען נעהמט אַרויס די פיש און מען לעגט אַריין די צו-שניטענע קארטאָפּעל. די פיש ווערען פארטיג, און די קארטאָפּעל ווער-

רען ווייך. מיט דריי מינוטען פריהער, שיט מען אריין נאך אביסעל זאלץ און פעפער, און מען סערווירט ווארעם אָדער קאלט. אויף דיעזער אַרט מעג מען קאָכען אַלערליי אנדערע פישען.

126. קאַרפּען מיט פּוטער.

אַם בעסטען איז צו צושפּאַלטען דעם קאַרפּ אין צווייען פּון רוקען. נאַטירליך, שוין נאָכדעם ווי מען האָט פּאַרזיכטיג אַרויסגע-
נומען אַלע אינגעווייד, פּון פיש. דאַן וואַשט מען נאָך אַמאָל איבער.
מען קאָכט איהם מיט זאַלץ-וואַסער, ציבעלעס, געווירץ און נאַנצע
פעפער. נאָכדעם ווי דער פיש איז פּאַרטיג, נעהמט מען איהם אַרויס און
מען בעגיסט איהם מיט עססיג. דאַן לעגט מען איהם וויערער אַריין אין
זיין זוף און מען גיסט אַריין אַביסעל עססיג. איין קאָך דורך איז
גענוג. דער פיש ווערט דאַן אַרויסגעלעגט אויף אַ הייסע שיסעל און
מען גיסט אויף איהם אַרויף קאָכעדיגע פּוטער.

127. געדעמפּטע קאַרפּען.

אַ קאַרפּ פּון אונגעפּעהר צוויי פּונט, אָדער צוויי און אַ האַלב,
ווערט צובערייטעט און צושניטען ווי פריהער, פּון רוקען. מען נעהמט
אַ פּערטעל פּונט פּוטער, אַ האַלבע גלאָז וויינעססיג, זעקס שטיקלעך
צוקער, אַ ציבעלע, אַביסעל געווירץ און זאַלץ. דאָס לעגט מען אַריין
אין דער פּאַן, מען לעגט אַריין דעם פיש, מען דעקט צו און מען לאָזט
דעמפּפען לאַנגזאַם אויף אַ קליינעם פּיער.
אַ שטונדע איז גענוג. דאַן נעהמט מען אַרויס דעם פיש און
מען סערווירט איהם מיט כריין.

128. קאַרפּ אין זויערן.

אַם בעסטען איז דער קאַרפּ זאָל זיין אַ לעבעדיגער, דאַן האָט
ער אין זיך דאָס בלוט.
נאָכדעם ווי דער קאַרפּ איז אָבגעשאַבען, עפענט מען איהם, און
וועהרענד מען נעהמט פּאַרזיכטיג אַרויס די אינגעווייד, זעהט מען,

אז דאָס בלוט זאָל אַרײַנקאַפּען אין עססיג, וואו מען צומישט עס. דער קאַרפּ ווערט דאָן גוט אָבגערייניגט, אָבגעוואַשען, צושניטען אויף שטיקער, בעזאַלצען און אַרײַנגעלעגט אין עססיג. אין דעם ניסט מען אַרײַן אַ האַלבע גלאָז לאַנגער-ביער, עטליכע שטיקלעך לימענע, ציבע-לעס, וואָרצלען פון פעטרושקע, אַ פּאַאר שטיקלעך קאַרע פון קאַרן-ברויט און אַביסעל ענגלישעס געוויק.

אַזוי שטעלט מען אוועק די פיש קאַכען. ווען עס זאַמעלט זיך שוין אָן שוים, מעג מען פּערזוכען די פיש. מען מעג נאָך צושיטען זאַלץ צום טעם. דאָן לעגט מען אַרײַן נאָך צוקער אָדער סירופּ. מען לעגט אַרײַן אָנגערײבענע פיש-קײס, אַ קליין שטיקעל זײער-זאַלץ און אַ האַלבע גלאָז רײטען ווײן. דאָס לאָזט מען זיך דורכקאַכען. דאָן סער-וירט מען מיט כרײן.

129. געבאַקענע אָקענעס אויף רומענישער מאַדע.

די אָקענעס עפּענט מען בלויו, אָבער מען שאַבט זיי ניט אָב. דאָן וואַשט מען זיי גוט אויס, מען בעזאַלצט זיי און מען לאָזט זיי אַזוי שטעהן וועניגסטענס אַ שטונדע. נאָכהער וואַשט מען זיי אויס און מען שטעלט זיי קאַכען אין זאַלץ-וואַסער אויף צעהן מינוטען. דאָן לעגט מען זיי אַרײַן אין אויווען און מען לאָזט זיי דאָרט ביי אַ גוטעם פייער, אויף 25 מינוטען, אָדער, מען בראָט זיי פריהער און מען זידט זיי אָב נאָכהער.

דאָן ווערען זיי אַרײַנגעלעגט, הייסערהײט, אין זאַלץ וואַסער, אָדער ווײן-עססיג און צו דעם לעגט מען צו אַ צורײבענעם רײטעם פּעפּערעל.

130. שלײען אָדער בלעקפיש.

דאָ, אין אַמעריקא, האָבען מיר ניט קיין שלײען. דער שלײען איז אויסדריקליך אַ פיש פון פרישעס וואַסער, אָדער אַ טײד-פיש. אָבער, דורך אַ עהנליכקײט, רופט מען דעם בלעק-פיש, שלײען. דער בלעק-פיש איז אַ ים-פיש און וועגט אַמאָל אויך 16 און 18 פונט. ער ווערט, מײסטענטהײלס, געכאַפט אין פריהלינג און הערבסט.

ער איז א סך א בעסערער פיש ווי דער שליען, און מען דארף וויסן ווי איהם פאָרצובערייטען.

דער בלעקפיש זאָל ווערען איינגעזאלצען אויף א פאָאר שטונדען. דאָן אויסגעוואָשען. מען זאָל איהם איינהאַקען און מאַכען פיש-קניידלעך. די פיש ווערען צובערייטעט אַקוראַט ווי צום פילען און אויך אזוי געקאָכט.

מען קען די בלעקפיש קאָכען איינפאָך מיט קארטאָפֿעל ; מען קען איהם מאַרינירען און מען קען איהם אויך פרענגלען.

אַם בעסטען איז ער, ווען מען ציהט פון איהם אַרונטער די הויט, און מען פרענגעלט איהם אין קריסקאָ אָדער פוטער.

131. פיש-קאָטלעטען.

אַלע מאָנערע פיש, סיי פון פרישעס וואַסער, סיי פון ים, זיינען גוט פאַר קאָטלעטען. זיי ווערען צוהאַקט ווי פאַר געפיללעטע פיש, אָבער מען מיטט אין זיי אַרײַן דעם ווייכען טהײל פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאַקטע ציבעלע, זאַלץ און פעפער. דאָס ווערט נאָך אַמאָל גוט דורכגעהאַקט און דאָן דורכגעקנעטען. עס ווערען דערפון געמאַכט פלאַכע קאָטלעטען, אין דער פאַרמע פון לאַטקעס, אָבער עטוואָס דינער. דיעזע פרענגעלט מען אין פוטער אָדער אַליווען-אויל, ביז זיי ווערען געל-ברויין.

132. העררינג קאָטלעטען.

מען נעהמט צוויי העררינג, מען שיילט זיי אָב און מען ציהט אַרויס די אינוועניגסטע מיטעל-ביינער. דאָן לעגט מען זיי אַרײַן אין וואַסער צו ווייקען אַ שטונדע. נאָך דיעזער שטונדע ניסט מען אָן פרישעס וואַסער און מען לאָזט זיי ווייקען נאָך אַ שטונדע.

נאָכהער נעהמט מען אַרויס די העררינג און מען רייניגט פון זיי גוט אויס די ביינער. מען האַקט זיי אַײַן ווי אַנדערע פיש, מען לעגט אין זיי אַרײַן ווייכע פון זעמעל, פוטער, אייער, געהאַקטע ציבעלע און אַביסעל פעפער. אַם בעסטען איז זיי צו פרענגלען אין אַליווען

אויף אָדער קריסקאָ. וועהרענדר מען פּרעגעלט זיי, זאָל מען איינבראַקען אַ ציבעלע אין דעם פעט.

133. פיש מיט סמעטענע.

מען צושניידט צוויי מיטעלמעסיגע קארטאָפּעל און מען לעגט זיי אויס אין דעם פיש־קעסעל בעשמירט מיט אַביסעל פּוטער. דאָן לעגט מען אַרײַן די אָבגערייניגטע פיש, אונגעפּעהר אַנדערטהאַלבען פונט ביז צוויי פונט. די פיש זאָלען זיין צושניטען אין דער לענג. מען שיט אַרויף זאָלץ, פעפּער, דאָן לעגט מען נאָך אַ רײַהע קארטאָפּעל, אויף דעם גיסט מען אַרויף אַ גלאָז סמעטענע, מען דעקט צו און מען לאָזט קאָכען, אָדער דעמפּפּען לאַנגזאַם ביז די קארטאָפּעל ווערען פּאָלשטענדיג ווייך. דאָן זײַנען אויף די פיש פּאַרטיג.

134. פיש געבאַקען און סערווירט אויף אַ פּאַן.

די פּראַנצויזען רופּען עס „פּאַסאַן אַ גראַטען“ (*Poisson an-gratin*) און דאָס ווערט געמאַכט אויף פּאָלגענדער אַרט :

אַם בעסטען דאַפּיר, איז דער פעטער ווהײט־פיש, פּייק, גרויסע אָקענעס, העכט, אָדער גאָר בלעקפיש ווען מען האָט אַרונטערגעצויגען די הויט.

נאָכדעם ווי די פיש ווערען אָבגערייניגט און אָבגעזאָלצען, זאָלען זיי שטעהן פון אַ האַלבע שטונדע ביז צוויי שטונדען. דאָן וואַשט מען זיי דורך, מען צושניידט זיי אין שטיקער, און מען לעגט זיי אויס אין אַ בלעכענע פּאַן מיט היבש פּוטער אין אַלע זײַמען. צווישען די פיש לעגט מען אַרײַן היבשע עמליכע שטיקלעך געטריקענטע אָב־געקאָכטע שוועמלעך. מען בראַקט אַרײַן אַ ציבעלע און גרינע פעט־רושקע. דאָן נעהמט מען זעמעל־ברעקלעך, מען מישט זיי אויס מיט מילך און מען דעקט דערמיט צו דעם גאַנצען פיש. דערצו נאָך פּור טער, אַ גלאָז וואַסער, און מען שטעלט עס אַרײַן אין אַ הײסען אויף ווען באַקען אויף פּערציג מינוטען.

ווען עס ווערט פּאַרטיג, סערווירט מען אין דער הײסער פּאַן.

135. קארעסען מיט סמעטענע סאָס.

קארעסען, אין אמעריקא, זיינען די זונן־פיש (Sun-fish). וואָס גרעסער זיי זיינען, אלץ בעסער. מען רייניגט זיי אָב און מען זאלצט זיי איין אויף אַ שטונדע צייט. דאָן ווערען זיי אויסגעוואשען און אָבגעווישט.

דערווייל קאָכט מען אָב סעפּאָראַט, אַ גרינצייג זופ. ווען די זופ ווערט פּאַרטיג, זייעט מען זי איבער און מען גיסט זי אַריין אין אַ פּיש־קעסעל. אין דיעזער זופ לעגט מען אַריין די קאַרעסען. עס מוז זיין גענוג זופ צו בעדעקען די פּיש. דאָס לאָזט מען אויפּוידען ביי אַ שטאַרקעס פּייער.

וועהרענר די פּיש קאָכען, נעהמט מען אַ גלאָז סמעטענע, אַ האַלבען עס־לעפעל פּוטער און אַן עס־לעפעל מעהל. דאָס צומישט מען גאַנץ גוט ביי אַ לייכטעס פּייער. ווען די פּיש ווערען פּאַרטיג, נעהמט מען זי אַרויס פּון דער זופ. די זופ ווערט אויסגעמישט מיט דער סמעטענע־פּערמישונג און דאָן בעגיסט מען מיט דיעזען סאָס די פּיש.

136. געהאַקטער פּיש־בראַמען.

נאָכדעם ווי די פּיש זיינען גוט אָבגערייניגט, ביינערט מען זיי אויס, מען זאלצט זיי גוט איין און מען לאָזט זיי שטעהן כאַטש אַ שטונדע. נאָך דעם וואַשט מען זיי אויס, מען בעשיט מיט אַביסעל פּעפּער. דערווייל פּרעגעלט מען איין אַזוי פּיעל צוברענטע ציבעלע וויפּיעל אַ לעפעל פּוטער קען פּערנעהמען. דאָס לאָזט מען אָבקהלען, מען פּערמישט דערמיט די פּיש מיט ווייכען זעמעל. מען גיסט אַריין אַביסעל מילך און מען צוהאַקט גאַנץ גוט. נאָכהער איז גוט דאָס צו צושטויסען מיט אַ האַמער. מאַנכע האַקען גאָר ניט די פּיש, נאָר זיי צוקלאַפּען גאַנץ גוט אין אַ שטויסעל. אין דעם לעגט מען אַריין צוויי רויהע געלעכלעך, איין גאַנצעם איי אַ געקאָכטעם און מען מישט גוט אויס. מען מאַכט דערפּון לענגליכע קאָטלעטען, וועלכע מען טונקט איין אין מעהל. אין יעדען קאָטלעט שטעקט מען אַריין אַ רויהעס שטיק קעל מעהר אָדער פּעטרושקע, דאָן קייקעלט מען דאָס דורך אין אַ

צושלאַגענעם איי, ווי אויך אין זעמעל־מעהל און מען פרעגעלט עס אין הייסער פוטער, קריסקאָ אָדער אַליווען־אויף.
עס מוז ווערען גוט ברוין אום מען זאָל וויסען, אז דאָס איז פאַרטיג.

137. געהאַקטער העררינג בראַטען.

נאָכדעם ווי די העררינג האָבען געוויקט צוויי שטונדען אין צוויי פערשיעדענע וואַסערן, שייַלט מען זיי אָב און מען נעהמט פון זיי אַרויס אַלע ביינער. דאָן האַקט מען זיי איין. מען מישט זיי אויס מיט אַ ציבעלע געפרעגעלט אין פוטער, מען שיט אַריין זעמעל־ברעקלעך, מען שלאַגט אַריין אַן איי אָדער צוויי און אַ לעפעל סמעטענע. דאָס מישט מען גוט אויס און מען מאַכט לענגליכע קאַטלעטען, וועלכע מען טונקט איין אין זעמעל־מעהל. דאָן פרעגעלט מען אין הייסע פוטער אָדער קריסקאָ.

138. געבראַטענע געהאַקטע העררינג.

אַם בעסטען איז ווען מען וויקט איין די העררינג אויף אַ שטונדע אין וואַסער און דאָן אַ שטונדע און אַ האַלב אין זיסער מילך. מען שייַלט זיי אָב און מען ביינערט זיי גוט אויס. דאָן צוהאַקט מען זיי.
אויף די העררינג צובראַקט מען אַ מיטעלמעסיגע ציבעלע און מען פרעגעלט זי איין אין פוטער, איין גלאָז סמעטענע, צוויי געלעכלעך און אַ פערטעל גלאָז צוריבענע זעמעל. די הויז־ווירטהין זאָל אויפֿ־פאַסען, עס זאָל ניט זיין צו געדיכט. אויב יא, דאָן גיסט מען אַריין נאָך אַביסעל סמעטענע. דאָס אַלעס מישט מען גוט אויס מיט'ן צור־האַקטען העררינג.

נאָכדעם נעהמט מען די פאַן, מען שמירט גוט אונטער מיט פּו־טער, מען שיט אַריין זעמעל־מעהל אָדער קרעקער־דאָסט. דאָן לעגט מען אַריין דעם העררינג, מען בעשיט מיט אַביסעל פּעפּער און מען לאָזט דאָס זיך בראַטען אין אַן אויווען וואָס איז ניט צו הייס. דריי פערטעל שטונדע איז גענוג.

139. פרעפארירטע העררינג.

מען נעהמט צוויי העררינג, פיער געקאכטע מיטעלמעסיגע קאר-טאפעל, צוויי בוריקעס אָבגעוואַטענע, אַ לעפעל צוהאַקטע ציבעלע, צוויי עס-לעפעל אַליווען-אויף, אַ טהעע-לעפעלע מושטאר, אַ האַלב לעפעלע ברוינעם צוקער, צוויי עס-לעפעל עססיג.

נאַכדעם ווי די העררינג זיינען אויסגעוויקט געוואָרען אין וואַסער און אין מילך, ביינערט מען זיי אויס, דאָן שפאַלט מען זיי אין דער לענג. מען לאָזט ליעגען די העלפטען אָפען, וואוהין מען לעגט אַריין די צושניטענע קארטאָפעל און בוריקעס, און מען שניידט נאָך צו סליסעס ציבעלע און סליסעס גרינע אונערקעס.

ווען די העררינג האָבען געהאַט מילכס, צורייכט מען זיי מיט אַ לעפעל און מען גיסט אַריין זיסען קריעם (סמעטענע). דאָס גיסט מען פריהער אַרויף אויף די העררינג. דאָן נעהמט מען דעם מושטאר, דעם צוקער און אויף, מען מישט עס גוט דורך, מען גיסט נאָך צו עססיג און מען בעגיסט די העררינג. אין אַ שטונדע אַרום זיינען זיי גוט צום עסען.

140. פיש מיט אייער.

אירגענד אַ מאָגערער פיש, סיי פון פרישעס וואַסער, סיי פון ים וואַסער, איז גוט צו דיעזען צוועק. דער פיש זאָל וועגען, אונגע-פעהר, פון אַנדערטהאַלבען פונט ביז צוויי פונט.

נאַכדעם ווי דער פיש ווערט אָבעררייניגט, אָבגעוואַשען, אַיינ-געזאַלצען און נאָך אַמאָל אָבגעוואַשען, לעגט מען איהם אַריין אין אַ פאַן מיט 5 לאָרבער-בלעטער, 6 קערנער גאַנצען פעפער, אַביסעל סעלערי, איין ציבעלע. מען גיסט עס אָן מיט זאַלץ-וואַסער און מען קאָכט ביז דער פיש ווערט ווייך. דאָן נעהמט מען פאַרויכטיג אַרויס דעם פיש, ער זאָל זיך ניט צוברעקלען, און מען לעגט איהם אַוועק אויף אַ שיסעל.

וועהרענד דער פיש האָט זיך געקאָכט, האָט מען אויך אָבגעוואַטען פינף אָדער זעקס אייער, 20 מינוטען צייט, זיי אָבגעשיילט און צר-ריבען. די אייער לעגט מען אַריין אין אַ קליינער פאַן מיט אַ היבשע

ביסעל פוטער און מען שטעלט זיי אויפ'ן הייסען אויווען. וועהרענר דאָס קאָכט, שיט מען אַרײַן אַביסעל זאַלץ און מען מישט גוט אונטער. דאָן גיסט מען אַרײַן אַביסעל פון דער איבערגעזיעגענע פיש-זופ. ווען עס ווערט געדיכט, נעהמט מען אַרונטער און מען גיסט אַרײַן דעם רעסט פון דער איבערגעזיעגענע פיש-זופ, מען מישט גוט אויס און מען לאָזט הייס ווערען. דערפון בילדעט זיך אַ געדיכטע סאָס, מיט וועלכען מען בעגיסט די פיש. מען שיט דאָן אַרויף אַביסעל געהאַקטע פעטרושקע און אַביסעל געהאַקטען קרופ.

141. געהאַקטע געבראַמענע העררינג.

די העררינג זאָלען געווייקט זיין אין וואַסער און אין מילך. דאָן ביינערט מען זיי גוט אויס, און מען האַקט זיי אײַן. מען צושמעלצט צוויי אונזעס פוטער צו דריי העררינג, און מען בעגיסט דערמיט די העררינג.

מען נעהמט אײַן אונז געטריקענטע שוועמלעך און מען קאָכט זיי אָב. מען דאַרף זעהן, אז דאָס וואַסער פון די געקאָכטע שוועמלעך זאָל זיך גוט אָבריינען. דאָן צוהאַקט מען די שוועמלעך מיט אַ מיטעל-מעסיגער ציבעלע. דאָן מישט מען זיי אויס מיט'ן העררינג און מען האַקט זיי נאָך אַמאָל. אויב די העררינג האָבען מילכס, צורייכט מען זיי מיט אַ שטיקעל פוטער און מען מישט אַרײַן צו די העררינג. נאָך-הער שלאָגט מען אַרײַן אַ ווייסעל פון אַן אײ, כדי דאָס אײנגעהאַקטע זאָל זיך פעסט האַלטען. מען מאַכט דערפון לאַנגע קאָטלעטען, מען טונקט זיי אין זעמעל-מעהל אָדער קרעקער-דאָסט (cracker dust), מען שמירט אויס די פאַן מיט פוטער און מען לעגט אַרײַן די קאָטלעטען.

מען בראַט די העררינג לאַנגזאַם, כדי זיי זאָלען זיך גוט דורכ-בראַמען. אַ האַלבע שטונדע איז גענוג פאַר זיי פאַרטיג צו ווערען.

מען סערווירט זיי אויף אַ הייסען טעלער, מען לעגט אַרום גע-קאָכטע קאַרטאָפּעל.

142. איינפאך געבראָטענע פיש.

פיש בראַטען אויף קויהלען (to broil), זיינען אים לייכטעסטען צום פערדייהען.

צו דייעזען צוועק מעג דער פיש זיין אביסעל פעטער, איז ער דאן געשמאקער. אין דער ווירקליכקייט איז אָבער דער אונטערשיעד גאָר ניט גרויס. עס מעג זיין סיי וואָס פאַר אַ פיש איז ער אַלץ גוט און געשמאק געבראָטענערהייט.

און אום דאָס צו טהאָן, איז גאָר ניטאָ פיעל אַרבייט.

פאַר אַלעמען, מוזען מיר דאָ בעמערקען, אַז מען קען אין קיין אַרט צובערייטעמע פיש אַזוי שנעל דערשפירען זייער פרישקייט אָדער אַלטיקייט, ווי אין פיש געבראָטען אויף קויהלען. דערפאַר זאָל מען זיין זעהר פאָרזיכטיג וואָס פאַר אַ פיש מען געברויכט.

נאָכדעם ווי די פיש זיינען גוט אָבגערייניגט געוואָרען, זאָל מען אַוועקשניידען די קעפּ, זיי אויסוואַשען און אַיינזאַלצען אויף אַ האַל-בע שטונדע ביו צוויי שטונדען. זיי מעגען אויף שטעהן אין זאַלץ ביו איבער נאַכט. דאן וואַשט מען זיי ווידער אויס, מען נעהמט אַ דראַט, מען צושפאַלט די פיש פון רוקען, מען לעגט זיי אויס אויפ'ן ברעט און מען לעגט זיי בראָטען ענטוועדער אויף האַלץ-קויהלען, אָדער אויף די געוועהנליכע שטיין-קויהלען וואָס מיר האָבען. אים נויטהיגסטען איז אַ גוטע היטץ, דאָך ניט צו הייס. מען קען די פיש אויף בראָטען אויף דער היטץ פון די געז. נאָר עס זאָל ניט זיין קיין צו שטאַרקער פלאַם.

עס איז שווער צו בעשטימען די צייט ווען די פיש קענען פאַר-טיג ווערען. די הויזווירטהין קען נאָר וויסען, אַז די פיש זיינען פאַר-טיג, ווען זי ברעכט זיי אויף אין דער דיקער זייט און זעהט, אַז זיי זיינען דורכגעבראָטען.

דייעזע פיש זיינען גוט סערווירט צו ווערען מיט געקאָכטע הייסע קאַרטאָפּעל, בעשפרענקעלט מיט פעטרושקע און קרום.

143. מאַרינירטע העררינג.

אם בעסטען איז דעם העררינג אימער צו ווייקען אין וואַסער און מילך. ווען ניט, זאָלען די העררינג ווייקען 12 שטונדען אין דריי

פערשיעדענע וואסערען. דאן זאל מען זיי גוט אויסרייניגען און איר-
בערוואשען.

מען זידט אויף עססיג, אביסעל פעפער און לאָרבער-בלעטער.
דאָס לאָזט מען פאָלשטענדיג אויסקיהלען. נאָכהער צורייבט מען די
מילכס פון די העררינג, מען צומישט עס גוט מיט'ן עססיג, און מען
בעניסט דערמיט די העררינג.

דאן צובראָקט מען ציבעלעס, נאָך לאָרבער בלעטער, אביסעל
ענגליש געווירץ און מען לאָזט אלעס שטעהן אייניגע שטונדען ביז
עס ווערט גוט צום עסען.

144. איינגעזאלצענע פיש.

פיש, גוט איינגעזאלצען, קענען שטעהן אפילו א נאנצע וואָך,
איבערהויפט, ווען זיי געפינען זיך אין אן אייזקאסטען. אם בעסטען
איז אָבער, ווען מען נעהמט זיי ארויס, אויפ'ן דריטען טאָג פון זאלץ-
וואסער און מען לאָזט זיי זיך אביסעל אַבטריקענען, דאן האַלט מען
זיי אין דעם האַלבטרוקענעם צושטאנד אפילו א מאָנאַט און מעהר.
זיי ווערען ניט קאליע.

ווען מען וויל זיי קאָכען, מוז מען זיי איינוויקען אין א פאָאר
וואסערן, און דאן זיינען זיי, מייסטענטיילס, גוט צום איינהאָקען.



145. פ ל י י ש

ביז וואָנען די וויסענשאַפט וועט אויסגעפינען גאַנץ גענוי, וואָס עס קען ערזעמצען דעם פלאַטיז פון פלייש — ביז דאָמאָלס וועלען מענשען מוזען עסען פלייש.

מענשען האָבען געגעסען פלייש זייט זיי זיינען געוואָרען מענשען, און פיעלליכט נאָך פון פריהער. ניט נאָר דער גאַנצער מענשליכער קערפער בענויטהיגט פלייש, נאָר איינפאָך דער מאָגען בעדאַרף פלייש אום ער זאָל זיך האַלטען אין אָרדנונג.

פלייש איז אַלזאָ אונזער נאָהרהאַפטעסטע שפייז און אונזער בעסטע שפייז. די פלייש־עסענדע נאַציאָנען זיינען די פעהיגסטע און פאַרטגעשריטענסטע. די כינעזער, די רוסען, און די פעלקער וואָס וואָהנען אויף די באַלקאַנישע אינזלען, עסען וועניג פלייש; די שקלאַפישע הינדוסען עסען נאָר ניט קיין פלייש. די ענגלענדער, די אמעריקאַנער, זיינען די גרעסטע פלייש־פרעסערס; נאָך זיי קומען די פראַנצויזען און די דייטשען.

אָבער ניט פילאָזאָפירען ווילען מיר יעצט, נאָר זיך בעשעפטיגען מיט דער קונסט פון קאָכען. אָבער, איידער מען קאָכט, מוז מען זיין גענוי בעקאַנט מיט דעם מאַטעריאַל.

דאָס פלייש וואָס בעזיצט דעם גרעסטען טהייל נאָהרונגס־שטאַף, איז דאָס פלייש פון דעם גוט־געפיטערטען אָקס. אָבער ניט דער גאַנצער טהייל פון אָקס איז גוט צום עסען. דאָס הייסט, מען וואָלט איהם געמעגט עסען אין גאַנצען, נאָר מאַנכע טהיילען זיינען די בעסטע.

דער קצב וועט באַלד אויסגעפינען, אויב די פרוי, וואָס קויפט ביי איהם פלייש, איז אַ מבין אויף פלייש; און אויב, ווען זי קריעגט אַ גוט שטיקעל פלייש, ווייס זי וואָס צו טהאָן דערמיט. אויב ער ערפאַהרט, אז זי ווייס טאַקי ניט, דאַן גיט ער איהר דאָס ערגסטע פלייש. ווען ער ווייס אָבער, אז זי איז אַ מבין און ווייס אויך ווי צו קאָכען, דאַן איז ער פאַרויכטיג.

אין מאַנכע פעלע וויעדער, קען זיך דער קצב ניט העלפען, ווייל די גאַנצע בהמה טויג ניט. דאָס הייסט, אויב דאָס איז אַן איבער-געוואַקסענער אָקס, שלעכט גענעהרט און אויסגעמאָגערט, דאָן טויג ניט דאָס פלייש סיי-ווי-סיי. דאָס זעלבע איז אויך, ווען דאָס פלייש קומט פון אַ מאָגערע קוה, אָדער, די בהמות זיינען שלעכט געהאַלטען געוואָרען און אום זיי זאָלען ניט אומקומען, האָט מען זיי געקוילעט. דאָס פלייש פון אַזעלכע בהמות איז זעלטען גוט.

ווי געזאָגט, קומט דאָס בעסטע פלייש פון דעם גוט-גענעהרטען און געזונדען אָקס.

גוטעס פלייש קריעגט מען אויך פון גוט-גענעהרטע און גוט-געהאַלטענע לעמער.

זיענען-פלייש איז זעלטען גוט. עס איז ענטוועדער צו פעט, אָדער עס האָט אַן אונאַנגענעהמען גערוך. דאָן קומען עופות.

דאָס בעסטע פון אלע עופות איז די הוהן, ווען זי איז געהאַלטען געוואָרען ספעציעל צו עסען, פעט ווערען און געשלאַכטעט צו ווערען. נאָך דער הוהן קומט דער ענדיק. דאָן די קאטשקע. גאנז איז שווער צום פערדייהען. טויבען זיינען זעלטען גוט צום עסען.

עס זיינען דאָ נאָך אַנדערע זעהר גוטע פליישען, וואָס אַ איד מעג עסען, ווי הירשען-פלייש, ליידער אָבער קען מען דאָס ניט קריעגען, און פיעלע, פיעלע טויזענדער אידען לעבען אויס זייערע יאָהרען און קריעגען קינמאָל ניט אַזאַ פלייש.

יעצט וועלען מיר אַלזאָ ווייטער רעדען וועגען די פליישען וואָס זיינען בנמצא פאַר אידען.

קאַלב-פלייש איז נאָר גוט, ווען דאָס איז פון אַן ערוואַקסענעם קאַלב. פלייש פון גאַנץ יונגע קעלבער האָט די זעלבע בעדייטונג ווי אונצייטיגע פרוכט, און דער רעזולטאַט איז שווער צום פערדייהען.

עס איז אַ פאַקט, אַז דאָס פלייש פון אַ יונגעם קעלבעלע ליגענט מיט אַנדערטהאַלבען שטונדען מעהר אין מאָגען ווי דאָס פלייש פון אַן אַלטען אָקס.

ביי אידען עסט מען אויך בן-פקועה. דאָס איז אויסדריקליך פערבאָטען פון די ערצטע, אַלס שעדליך. עס איז אויך גלאַט אַזוי פער-

באָטען פון די געזעטצע פון לאַנד. דאָס איז זעהר אַ גוטעס געזעטץ און מען זאָל עס בעפאַלגען.

איינעס פון די בעסטע פליישען אין דער וועלט, זיינען די טשאַפּס פון אַ לאַם. אַ שעפּס, וואָס איז געהאַלטען געוואָרען ספּעציעל אום צום שלאַכטען, און האָט אַלזאָ געקריגען די פּאַסענדע שפייזען, ליער-פערט דאָס בעסטע פלייש.

ביי אונז אידען העררשט אַ שלעכטע טבע. יעדע הויז-ווירטהין וועט אַכטונג געבען, עס זאָל הלילה וחס ניט אַריינקומען קיין עלטער שטיקעל פלייש אין הויז אַרײַן. דאַגעגען פיש, פּערקוט מען פיעלע מאָל.

דערפאַר בעמערקען מיר דאָ, אַז ניט קיין פרישע פיש, זיינען איינפאַך פעסט, וועהרענד צו פרישעס פלייש, איז ניט גוט.

מיר רעקאָמענדירען ניט דער אידישער פרוי צו קאָכען פּער-עלטרעטעס פלייש, אָבער מיר ראַטהען זיי קיינמאָל ניט צו קאָכען קיין פלייש וואָס איז געשלאַכטעט געוואָרען אין דעמוזעלבען טאָג, אָדער מיט אַ טאָג פריהער.

פלייש, גוט צום קאָכען, זאָל ניט זיין אינגער ווי דריי טעג. ווען עס איז עלטער, שאַדעט גאָר ניט. פלייש פאַר אַ זופּ, זאָל זיין פרי-שער, אָבער אויך אַלט 24 שטונדען. פלייש פאַר בראַטענס, זאָל זיין עלטער.

דאָס פלייש מעג אויסגעווייקט ווערען, אויסגעזאַלצען, אָבגע-וואשען און אוועקגעשטעלט. זאָל עס שטעהן אין אייז-קאַסטען ביז עס ווערט ריף (ripe). אפילו 10 טעג וועט עס ניט שאַדען. אָבער פלייש פאַר בראַטען זאָל זיין כּאָטש פיער טעג.

אַלע עופות, אפילו אַ יונגע הוהן (spring chicken), זאָלען גע-קאָכט ווערען מיט 24 שטונדען נאָכ'ן שלאַכטען.

מען דאַרף זיך היטען פון אויפגעוואַרעמטע פליישען. אין דעם צווייטען קאָכען, ווערט פּערגליווערט דער אַלבומען (דער הויפט נאָה-רוננס-שטאָף), דאָס פלייש פּערליערט דאָן אי דעם טעם, איז די נאָהרונג און עס ווערט איינפאַך ווי לעהם פאַר'ן מאָגען. עסט בעסער אַ קאַלטעס שטיקעל פלייש, געקאָכט אפילו מיט אייניגע טעג פריהער, אָבער עסט ניט קיין אויפגעוואַרעמטע שפייזען.

דאָס פלייש, וואָס פאָלירט דעם מאַגען אַם בעסטען, איז דאָס פלייש וואָס מען האָט אַם איינפאַכסטען צוברייטעט. פאַר אַלעמען איז דאָס בעסטע פלייש יענעס, וועלכעס מען האָט געבראַטען אויף אַ דראַט (broiled), אָהן פעט און אָהן אַ שום אַנדערע זאַך, אויסער אַביסעל זאַלץ. נאָכדעם קומט דאָס פלייש פון אַ בראַטען, וועלכער האָט זיך לאַנגזאַם געדעמפּט בלויז מיט אַביסעל וואַסער און איז געוואָרען בריוו פון דער אוווען־היטץ. דאָן קומט דאָס זופען־פלייש ווי מען האָט געקאָכטע פראַסטע בולל־יאָן זופ. אַלע אַנדערע פּרעפּאַרירטע פליישען מעגען זיין געשמאַקער, אָבער דערפאַר זיינען זיי שווערער צום פּערדייהען.

146. ווי מען קלייבט אָב רינד פלייש.

גוטעס רינד־פלייש דערקענט מען אין קאַליר. דאָס פעט איז אַן אויליגע גלאַטקייט, איז ווייסליך און ניט געל. געלעס פעט בע־צייכענט באַלד ענטווערער אַ קרענקליכע בהמה, אָדער אַ בהמה וואָס מען דאַרף גלאַט אַזוי ניט עסען. דער מאַגערער טהייל פון גוטעס פלייש, איז אי רויטלעך, אי עס זעהען זיך די „פּעדיס“.

147. שעפּסען פלייש און לאַם פלייש.

דאָס בעסטע שעפּסען פלייש איז יענעס וואָס זעהט אויס אי רויטלעך, אי זאַפטיג. דאָס פעטע זאָל זיין שטייף און ווייס. לאַם־פלייש איז גוט פּרישערהייט, דאָס הייסט, מיט 24 שטונדן דען נאָכ'ן שלאַכטען. אַ בליק צו דער אָדער אין האַלז קען באַלד בע־ווייזען, אויב דאָס פלייש איז ניט צו אַלט. די אָדער איז בלוי ווען דאָס פלייש איז פּריש. איינע פון די גרעסטע דעליקאַטעסען אין דער וועלט זיינען די פּרישע לאַם־טשאַפּס.

148. קאַלבס פלייש.

ווען די ניערען פון קאַלב זיינען גוט אַרומגעוואַקסען מיט פעט, דאָן איז עס אַ גוטער סימן, אַז דייעזעס קאַלב האָט גוטעס פלייש.

דאָס בעסטע פלייש אין קאלב, איז יענער טהייל וואָס איז ווייסלעך און פעט.

ווען די אָדער אין שולטער איז ענטוועדער רויט אָדער בלוי, דאָן איז אַ סימן, אז דאָס פלייש איז פריש.

149. געבאָקענע פליישען.

געבאָקענע פליישען, וואָס מען רופט „ראָאסט“ (roast), אָדער ווי אנדערע רופען עס, געבראָטענס, קענען ניט צובערייטעט ווערען לויט איין געוויסע רעגעל. די אורזאָכע דערפון איז, וואָס עס הענגט זעהר פיעל אָב ווי גרויס דאָס שטיק פלייש איז, ווי פריש דאָס איז, און בוכשטעבליך, אויף דעם געשמאק פון יענע וואָס ווילען עס עסען. אויך אָן די מאָגענס פון יענע וואָס עסען.

פאר אלעמען דארף זיין אַ פאסערנע פאן פון גוס-אייזען.

נאָכהער ווי דאָס פלייש ווערט אָבגעוואָשען און אָבגעווישט, זאָל מען דאָס בעזאָלצען און בעפעפערן. בעסער איז איינצורייבען דאָס זאָלץ און דעם פעפער. דאָן זאָל מען אַריינגיסען אביסעל קאָכעדיגעס וואָסער אין דער פאן, אַריינלעגען דאָס פלייש און אַריינשטעלען אין אַ הייסען אויווען. בעסער איז, די פאן זאָל שטעהן אויף עפעס, ניט אויפ'ן הוילען אויווען. אַט אזוי זאָל מען עס בראָטען 15 אָדער 20 מינוטען, דאָס איבערקעהרענדיג אַ פאָאר מאָל. דאָן זאָל דאָס פייער קלענער געמאכט ווערען און מען זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען ביז עס ווערט פארטיג.

אויף דיעזער אַרט קומען אַרויס ווען עס בלייבען נאָך די זאָפטען פון פלייש. אויב דאָס פלייש איז ניט זאָפטיג און ניט פעט גענוג, איז גוט אביסעל היהנער-שמאָלץ.

ווען עס האַנדעלט זיך אָבער אום אַ שוואַכען מאָגען, דאָן זאָל דאָס פלייש, ערשטענס, ניט זיין פעט, און צווייטענס זאָל מען דאָר רויף קיין פעט ניט אַרויפלעגען. מען זאָל אויך אויסמיידען פעפער. דאָס פלייש זאָל פריהער קריעגען 10 מינוטען הייסעס בראָטען פאר יעדען פונט פלייש. דאָס הייסט, אויב עס איז אַ שטיק פלייש פון איין פונט — 10 מינוטען; פון צוויי פונט — 20 מינוטען; פון

פינף פונט — 50 מינוטען. דאן זאל מען עס לאָזען לאַנגזאָם זיך
בראָטען ביז עס ווערט פארטיג .

די זעלבע רעגעל דארף אָנגעווענדעט ווערען ביי שעפּסען-פלייש
און לאַם-פלייש. קאַלכס-פלייש דארף האָבען צו צוואַנציג מינוטען
פאר יעדען פונט.

150. געקאָכטעם פלייש.

מען זאל בעדעקען דאָס פלייש מיט וואַסער, אָבער ניט מעהר.
אויב איהר ווילט אַרונטערנעהמען אַ געדיכטע זופ, דאָן גיסט אָן
מיט קאַלטעם וואַסער, אָבער ווען איהר ווילט דאָס פלייש זאָל זיין
זאָפטיג, גיסט אָן מיט הייסעם וואַסער.

ווען מען וויל מאַכען קאָרנד-ביעה, זאל מען וויעדער אָנגיסען מיט
קאַלטעם וואַסער. מען דארף אויפפאַסען דאָס וואַסער זאל שנעל גע-
בראַכט ווערען ביז צום קאָך-פונקט, דאָן זאל מען אוועקרוקען דעם
טאָפ און לאָזען דאָס פלייש לאַנגזאָם קאָכען.

צו שנעלעם קאָכען וועט האַרט מאַכען דאָס בעסטע פלייש, און
אויך פערטונקלען דעם קאָליר. לאַנגזאָם קאָכען, וועט ווייך מאַכען
דאָס האַרטעסטע פלייש. מען דארף אַכטונג געבען פלייסיג און פאָר-
זיכטיג אָבצושוימען, מען זאל קיין פלייש ניט קאָכען אין קיין אָפּע-
נער סאָס-פּאַן. עס זאל קאָכען אין אַ טאָפ. עס דארף קאָכען 25 מי-
נוטען צו יעדען פונט. ניט פארטיגעם געקאָכטעם פלייש, איז שעדליך.

151. בראַטען פלייש.

אונטער דיעזען ווייזע בראַטען, פערשמעהען מיר בראַטען אויף
קויהלען (broiling).

מען קען בראַטען אויף צווייערליי אַרטען, מיט פעט און אָהן
פעט. מיט פעט פאר געזונדע מאָגענס, און אָהן פעט פאר שלעכטע
אָדער קראַנקע מאָגענס.

די קראַפט אָדער שוואַכקייט פון פייער הענגט אָב פון דעם וואָס
מען דארף בראַטען. פאר אַ ביפּסטייק דארף עס זיין קלאָר און שנעל ;

פאר שעפסען-פלייש, אָדער טשאַפּס, זאָל עס זיין קלאָר, אָבער ניט זעהר שנעל, דאָס הייסט, ניט זעהר הייס.

די כלי אין וועלכער מען בראַט, בעשטעהט פון אַ דאָפּעלטען דראַט. אין מיטען לעגט מען אַריין דאָס פלייש. עס איז בעסער, אַז דער דראַט זאָל זיין ציעמליך דיין. ווען דער פייער אונטען פלאַמט שטאַרק אויף דורך דעם פעט וואָס קאָפּעט אַרונטער פון דעם פלייש, דאַן קען מען דאָס אָבשוואַכען דורך אַביסעל זאַלץ, וואָס מען שיט אַרויף.

אַמבעסטען איז מען זאָל איבערקעהרען דאָס פלייש צוזאַמען מיט'ן דראַט. אָדער ווען מען האָט אַ בראַט-אַייזען (gridiron), זאָל מען אומקעהרען דאָס פלייש מיט אַ צוויינגעל. מיט אַ גאַפּעל איז ניט גוט, ווייל עס רינט אויס דער זאַפט.

אויב דאָס פלייש פיהלט זיך פעסט, ווען מען בעריהרט עס מיט'ן צוויינגעל, דאַן איז עס פאַרטיג.

ווי געזאַגט, קען מען בראַטען אי מיט פעט, אי אָהן פעט. און ווען מען וויל בראַטען מיט פעט, זאָל מען פריהער בעזאַלצען דאָס פלייש, אַרויפלעגען אויפ'ן דראַט, דאַן אָנשמירען מיט גענזען-שמאַלץ, אָדער הינהער-שמאַלץ, אויף דער צווייטער זייט. אין אָנפאַנג זאָל דאָס פייער זיין לאַנגזאַם, אום עס זאָל אַיינציהען דאָס פעטע. דאַן קעהרט מען איבער און מען בעשמירט נאָך אַמאָל מיט פעט.

אָהן פעט, זאָל מען שיטען זעהר וועניג זאַלץ און דאָס בראַטען, אין אָנפאַנג, אויף אַ שטאַרקעם פייער, דאַן שוואַכער מאַכען דאָס פייער, ביז עס בראַט זיך זעהר לאַנגזאַם.

מען דאַרף אַכטונג געבען עס זאָל ניט ברענען.

פלייש, מאָגערעם, ווייכעם, ניט צו פרישעם, געבראַטען אויף קויהלען, אָהן פעטס, איז איינע פון די געשמאַקסטע און אויך גרינג-סטע שפייזען צום פערדייהען.

אין אַריענט איז מען זיך נוהג, אַז מען מאַכט אַ גרויס פייער און מען לאָזט עס זאָלען אָנברענען אַ סך האַלץ-קויהלען, ווען דער דושאַר איז אַ גרויסער, איז מען פאַרטיג צו בראַטען דאָס פלייש. דאָס פלייש, אין יענע מקומות, בעשטעהט, הויפטזעכליך, פון שעפּסען-פלייש. דאָס פלייש ווערט צושניטען אויף קליינע שטיקלעך, יעדעס

שטיקעל אזוי גרויס ווי א היהנער-איי. דאן שטעקט מען דיעזע שטיקלעך אויף א לאנגען שפיז, אָדער איינפאך א הילצערנער דינער שטעקען, פון ביידע זייטען פייער שטעהען אריינגעשטעקט דינע העל-צער אין דער ערד און אויף דיעזע העלצער לעגט מען ארויף דעם שטעקען מיט'ן פלייש. עס בראָט זיך לאַנגזאַם ביז עס ווערט פארטיג. מאַנכע מענשען עסען אויף פון פינה ביז אַכט פונט פון אַזאַ פלייש, און עס איז אזוי לייכט צו פערדייהען, אז עס שאַדעט זיי ניט.

152. פרעגלען פלייש.

אַלע דאָקטוירים, וואָס גיבען זיך אָב מיט מאַגען-קראַנקהייטען, בעהויפטען, אז די הויפט-צרות פון די מאַגען-ליידענדע קומען פון געפרעגעלטע פליישען. איהר קענט בשום אופן ניט איינרעדען אַזאַ דאָקטאָר, אז מען מעג עסען געפרעגעלטעם פלייש.

די פראַנצויזען, די מייסטערס פון דער קיך, שטימען אפילו איין מיט די דאָקטוירים, אָבער זיי האָבען צו בעמערקען צוויי זאַכען : ערשטענס, אז דער מענשליכער געשמאַק שפיעלט א גרויסע ראָלע, און צווייטענס, אז פרעגלען פלייש דאַרף מען קענען, און ניט יעדער קען דאָס. אָבער יענער וואָס קען עס יא, מעג פרעגלען פלייש און מעג עס דערלאַנגען אַזעלכען וואָס האָט א גוטען מאַגען, ניט מורא האָ-בענדיג, אז מען וועט דערפון קראַנק ווערען.

אָבער, מערקט זיך די רעגעלען : דריי פונקטען דאַרפען אָב-געהיט ווערען : (1) אז דאָס פעט אין דער פרעגעל-פאַן זאָל פריהער געמאַכט ווערען זעהר הייס איידער מען לעגט אריין דאָס פלייש ; (2) שנעל אַרונטערנעהמען די פאַן אזוי גיך ווי דאָס פלייש ווערט פארטיג, און, (3) אַרויסציהען וויפיעל פעט עס בלייבט אין פלייש מיט אבסאָרביר-פאַפיר, דאָס הייסט, מיט פאַפיר וואָס ציהט אין זיך דאָס פעטע. געווענהליכעס בריוּנעס, ווייכעס פאַפיר, אָהן א גלאַנץ, איז אויך גוט צו דיעזען צוועק.

אַלע קעכערס שטימען איין, אז דאָס פלייש, געפרעגעלט אין פעט, איז זעהר געשמאַק.

אַ גוטע אידעע איז צו פרעגלען אַ סטייק, אָדער אַנדערעם פלייש,

אין פעט, וואו מען האָט פריהער האַלב איינגעפרעגעלט אַ ציבעלע. אָבער, ניט פּערגעסען, אַז בשעת מען לעגט אַרויף דאָס פּלייש, זאָל דאָס פעט מיט דער ציבעלע זיין קאָכעדיג.

מען קען, צו דער ציבעלע אַריינשניידען אויך אַ רויהע קאַר-טאָפּעל און דאָס פּרעגלען מיט דער ציבעלע צוזאַמען. יעדענפּאָלס אָבער, זאָל דאָס פעט פריהער זיין שטאַרק הייס איידער מען לעגט אַריין די ציבעלע מיט די קאַרטאָפּעל.

153. ביה א לא מאד.

דאָס וואָס מען רופט אין דער פּראַנצויזישער קיך ביה א לא מאד (Beef a la Mode), איז אונגעפּעהר ווי דאָס אירישע עססיג-פּלייש, בלויז וואָס מען גיט זיך אָב דערמיט אַביסעל מעהר און מען גיט בעסער אַכטונג אויף דער צובערייטונג.

אַם בעסטען דערפאַר איז אַ שטיק דינעם, רונדעם פּומפּ פּלייש, אָדער אירגענד אַ טהייל וואָס קען אַרויסגעבען אַ דינעם שטיק פּלייש. נאָכדעם ווי דאָס פּלייש ווערט פּאַרטיג צום קאָכען, מאַכט מען אין דעם גאַנצן קליינע שניט, וואוהין מען דריקט אַריין זעמעל-מעהל, אַביסעל מאַרושאַרים, דין געבראַקטע ציבעלע, אַ צייהנדעל קנאָבעל, קאיען פעפּער, זאַלץ, אַ פּאָאר נעגעלעך און אזוי ווייטער, לויט ווי די פּאַמיליע האָט ליעב דיעזע אַלע געווירצען. דאָס אַלעס זאָל פריהער ווערען דורכגעברוינט מיט אַביסעל פעט, דאַן גוט אַריינגעריבען אין פּלייש.

דאָס פּלייש זאָל מען אַריינלעגען אין אַן ערדענע געגלעזטע כלי מיט אַביסעל פעט, בעסער איז גריווען (גריבענעס) וואָס זיינען ניט גוט אויסגעשמאַלצען געוואָרען. אויב דאָס פּלייש וועגט צוויי פּונט (וועניגער טויג עס ניט), זאָל מען אַריינגיסען אַ גלאַז גוטען סיידער-עססיג, אָנדערטהאַלבען גלעזער סטאַק-זופּ, צודעקען גוט און שטעלען צום פּיער עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען פינף שטונדען צייט.

אויב עס איז ניטאָ קיין סטאַק-זופּ, זאָל מען זיך בענוצטען מיט וואָסער.

154. ברייזד ביה.

ברייזד ביה (Braised beef), וואָס האָט קיין איבערזעצונג אויף אידיש, ווערט אזוי צובערייטעט :

מען נעהמט איין שטיק רינד־פלייש וואָס וועגט דריי פונט. דאָס לעגט מען אַריין אין אַ דאַמפ־פּאַן (stew pan) און מען לעגט צו אַ שטיק פעט. אין אזא פּאַל, וואו מען רעכענט זיך ניט זעהר שטאַרק מיט די רעזולטאַטען פאַר'ן מאַגען, מעג זיין אַ שטיק ברוסט־פעט, אָדער גאַנץ געוועהנליכעס רינד־פעט. אויב מען קען דאָס ערזעטצען מיט גענוען־שמאַלץ אָדער היהנער־שמאַלץ, איז אודאי גוט. יעדענד פאַלס, אזוי דעקט מען צו דאָס פלייש מיט'ן פעט און מען שמעלט עס אוועק ביים פייער אויף עטליכע מינוטען. דאן בראַקט מען אַריין צוויי ציבעלעס, פערשיעדענע גרינצייגען פון סיוזאן, אביסעל סעלערי און אייניגע דינע שטיקלעך מעהרען. דאָס זאָל מען צורעקען מיט אַנדערט־האַלבען פּאַינט וואַסער, אָדער סטאַק־זופ. אביסעל זאַלץ און פעפער צום טעם זיינען גוט.

דאָס אלעס זאָל לאַנגזאַם קאָכען פון צוויי ביז דריי שטונדען. נאָך דיעזער צייט, ווערט די זופ ציעמליך דין, עס ווערט פון איהר אַ גרייווי (gravy). מען זאָל אַרויסנעהמען דאָס פלייש און דאן האַלטען די גרייווי אין אַ בעזונדער כלי ביז מען נעהמט אַרונטער דאָס פעט. אום דאָס צו טהאָן, שטעלט מען אַריין די כלי אין אַן אַנדער כלי מיט אייז־קאַלטעס וואַסער. אַט אזוי קומט אַרויף דאָס פעט פון אויבען, וועלכעס מען נעהמט אַרונטער מיט אַ לעפעל. נאָכהער נעהמט מען די גרייווי און מען קאָכט זיי בעזונדער ביז עס ווערט דיק. עס איז גוט צוצומישען אביסעל קאָרן־סטאַרטש (corn starch) אָדער איינפאַכעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און גוט אויסמישען. דאָס גיסט מען נאָכהער אַרויף אויפ'ן פלייש, מען שטעלט עס אַריין אין אַ פּאַן, די פּאַן איז אַ הייסען אויווען, וואו עס בלייבט פון 8 ביז 10 מינוטען, דאן סערווירט מען.

155. געפרעגעלטעס פלייש מיט קרויט.

מען נעהמט פלייש וואָס איז ניט דערקאָכט, אָדער ניט דער־

פרעגעלט. דאָס צושניידט מען אין רעפטלעך (פענצען). אויב דאָס פלייש אַליין איז ניט פעט גענוג, זאָל מען אַריינלעגען אַביסעל פעט און דאָס לייכט צופרעגלען. נאָכהער זאָל מען נעהמען אַבגעקאָכטעס פלייש, גוט צוהאַקען, בעפעפערן און בעזאַלצען. מען נעהמט דאָן אַ פריי-פאַן, מען שמירט אויס מיט פעט און מען דערהיצט. דאָן לעגט מען אַריין אַ רייע קרויט, אַ רייע פלייש, אַ רייע קרויט, וויעדער פלייש און צו לעצט נאָך היבש קרויט עס זאָל צודעקען. דאָס לאָזט מען דעמפּפּען און פרעגלען ביז עס ווערט פאַרטיג. מען סער-ווירט עס הייסערהייט.

156. געהאַקטע קאָללאַפּס.

פאַר געהאַקטע קאָללאַפּס (minced collops) מאַכט מען פריהער אַביסעל גרייווי פון אַן אונז היהנער-פעט אָדער אַן אונז און אַ האַלב קריסקאָ מיט אַ קאַרגען עס-לעפעל מעהל. ווען דאָס הויבט אָן צו ווערען בריוו, וואַרפט מען אַריין גוט-צושניטענע פעטרושקע, געד-מאָלענע געווירצען, זאַלץ און פעפּער, און מען מישט אויס. דאָס דאַרף זיך אזוי לאַנג קאָכען, ביז אַלעס ווערט אַ טיעפעס געל-בריוו.

דערווייל נעהמט מען אַ פונט ראַונד סטייק, מען צוהאַקט עס גאַנץ פיין און מען וואַרפט עס אַריין אין דער גרייווי. יעצט דאַרף מען אַכטונג געבען צו האַלטען דאָס פלייש גוט צוטהיילט ביז עס ווערט גוט הייס. דאָס איז ניט לייכט צו טהאָן, נאָר די פלייסגע בעל הבית'טע קען עס אויספיהרען, ווען זי איז טהעטיג מיט אַ לאַנגען גאַפּעל. ווען דאָס פלייש איז ענדליך גוט דערהיצט אין דער גרייווי, זאָל מען לאַנגזאַם אַריינגיסען אַ האַלבע גלאָז הייסעס, קאָכעדיגעס וואַסער און דאָס אַלעס לאָזען דעמפּפּען צעהן מינוטען.

איידער מען סערווירט עס, איז גוט דאָס צו בעגיסען מיט קעטשאַפּ (ketchup) אָדער גאָר בלווי מיט דער זאַפט פון אַ לימענע. אַביסעל אייגענע געמאַכטע מושטאַר און קאיען פעפּער זיינען אויך גוט.

בשעת עס קאָכט זיך, מעג מען איינברוינען אַ ציבעלע. אָבער נאָך דעם ווי מען בענוצט זיך מיט אַנדערע גרינצייגען, איז דאָס ניט נויטהיג. אויסער ווען מען האָט אַ ספעציעלע נייגונג צו אַ ציבעלע.

157. ראַסטי-ביף קראַקעטס.

מען דאַרף פריהער גוט צוהאַקען, אָדער צומאַלען דאָס פלייש און דאָס אָבמעסטען. עס דאַרף זיין אַ פולער פּאַינט. דערווייַל נעהמט מען אַן עס-לעפעל און אַ האַלב גוט-געהאַקטע ציבעלע און מען קאַכט עס אין אַן עס-לעפעל קרויסקאָ אָדער היהנער-שמאַלץ. מען זאָל אַכטונג ועבען עס זאָל ניט ווערען ברויין. אין דעם זאָל מען אַריינשיטען אַ פולען עס-לעפעל מעהל, אויסמישען און קאַכען צוויי מינוטען, אַריינשיטען אַ טהעע-לעפעלע זאַלץ, אַ פּערטעל טהעע-לעפעלע פּעפּער, אַ האַלבען נהעע-לעפעלע ענגלישען מושטאַר און דאַן דאָס צוהאַקטע פלייש. דאָס זאָל מען מישען און קאַכען 5 מינוטען. דאַן צושלאָגט מען צוויי אייער געלכלעך און מען קאַכט צוויי מינוטען. נאָכהער זאָל מען אויסלעגען אויף אַ טעלער און אוועק-שמעלען עס זאָל זיך אָבקהילען.

דאַן זאָל מען נעהמען זעמעל-מעהל, צושלאָגען אַן איי אין אַ זופען-טעלער. דאַן זאָל מען אָננעהמען אַן עס-לעפעל פלייש, איינ-טונקען אין איי, דורכקויקלען אין זעמעל-מעהל, דאָס אוועקלעגען אויף אַ האַק-ברעטעל און מיט צוויי טיש-מעסערס מאַכען דערפון אַ קראַקעט. די פאַרמע איז אונגעפּעהר ווי אַ היימישער היטעל-צוקער, אָבער ניט אזוי שטאַרק שפיטציג.

אזוי זאָל מען אויסאַרבייטען קראַקעטען פון דעם גאַנצען פלייש, דאַן זאָל מען זיי פּרעגלען אין אַ טיעפעס און הייסעס פעט, ביז זיי ווערען פון אַ גאָלד-ברוינעם קאָליר. דאָס זאָל מען סערווירען מיט אַ טאַמייטאָ-סאַס, אָדער גלאַט מיט גערעמפּטע טאַמייטאַס.

פון דעם פריהער אויסגערעכענטען, זאָל אַרויס 14 קראַקעטען.

158. האַמבורגער סטייק.

נעהמט אַ רונדען סטייק און צוהאַקט גאַנץ דין. דאָס זאָל גוט דורכגעקנעטען ווערען מיט ברויט-ברעקלעך, פּעטרושקע דין-געהאַקט, און ציבעלע צוריען אויף רייב-אייזען, דאָס זאָל מען בעזאַלצען און בעפּעפּערן, מאַכען דערפון באַללס, זיי איינטונקען אין אַן איינגעלכעל,

דורכקייקלען אין קרעקער דאָסט אָדער ברויט-ברעקלעך. דאָן זאָל מען דאָס פּרעגלען אין פעט. מען זאָל עס סערווירען מיט אַ דינער גריווי.

159. גריווי.

מיר האָבען דערמאָהנט אין לעצטען נומער, „מען זאָל עס סער-ווירען מיט אַ דינער גריווי“. די פּראָגע אין, וואו נעהמט מען די גריווי ווען דאָס פלייש האָט קיין גריווי ניט אַרויסגעגעבען ? דאַרויף ענטפּערען מיר, אז מען קען אימער האָבען גריווי.

פאַר אַלעמען, דאַרף מען אַרונטערנעהמען די גריווי פון אַלערליי צובערייטעטע פליישען, דאָס בעהאַלטען אין אייז-קאַסטען, כל-זמן מען בעזאָלצט עס גוט און מען בעפעפּערט עס גוט, קען עס שטעהן אַ היבשע צייט. דאָן קען מען נעהמען די ביינער פון אַלע געקאָכטע פליישען, זיי אָנגיסען מיט קאַלטעס וואַסער, און לאָזען דעמפּפען צוויי שטונדען צייט. דאָס וועט, ווי געווענליך, אימער אַרויסגעבען אַביסעל גוטע סטאַק-זופּ, וואָס מען קען געברויכען אַלס צובערייטונג פאַר גריווי. איבערהויפּט קען מען אימער נעהמען אַביסעל פעט, אין דעם אַריינלאַענען מעהל געמישט מיט וואַסער, דורכפּרעגלען און מאַכען אַ גריווי.

איבערהויפּט קען אַ בעל הבית'טע, וואָס געברויכט אָפּט גריווי, קויפען ספּעציעלעס פלייש דאַפּיר, און דאָס לאַנגזאַם קאָכען אין קאַלטעס וואַסער. מען קען דאָן אוועקשטעלען אַ גאַנצען טאָפּ גריווי.

160. קאַרנד ביה העש.

נעהם אָנדערטהאַלבען פונט פּרישען קאַרנד-ביה, וועלכער איז גוט אָבגעקאָכט, דאָן צוהאַק איהם גאַנץ דין. נעהם עפעס מעהר ווי אַ האַלב פונט קאַרטאָפּעל געקאָכטע און מיש אַריין אין פלייש. נעהם דריי גרויסע ציבעלעס, צושנייד און מאַך זיי ברוין אין פעט אָדער קריסקאַ. ווען די ציבעלע ווערט גוט ווייך, זאָל מען צולעגען דאָס פלייש מיט די קאַרטאָפּעל, בעשיטען מיט זאַלץ און פעפּער. אויב דאָס איז ניט ווייך גענוג, מעג מען צומישען אַביסעל סטאַק-זופּ

אָדער גלאַט הייסעס וואַסער און דאָן גוט דורכמישען. אַ קליינער, גוט־צוהאַקטער רויטער פעפער גיט עס אַ בעזונדערן טעם. ווער עס האָט ניט ליעב קיין ציבעלע, קען דאָס אויסמיידען. מען סערווירט עס מיט אַביסעל פעטרושקע.

161. אַקסען האַרץ.

נאָכדעם ווי דאָס האַרץ ווערט כשר געמאַכט, דאָס הייסט, אויס־געוויקט, אויסגעזאַלצען און אויסגעוואַשען, דאַרף מען ערשט אַכטונג געבען, אַז די אינוועניגסטע אָדערן פון האַרץ, זאָלען זיין גוט אויסגע־וואַשען פון אירגענד אַ בלוט.

נאָכהער לעגט מען עס אַרײַן אין אַ טאָפּ, מען גיסט אָן מיט קאַלטעס וואַסער און מען לאָזט עס קאָכען 15 מינוטען צייט. דאָן זאָל מען אָבזייען דאָס וואַסער, אָבטריקענען דאָס פֿלייש און דאָס אָנפילען מיט זעמעל־מעהל, פעטרושקע, זאַלץ, פעפער, מוסקאַט־נום און אַ היבשעם שטיקעל צוהאַקטעס ברוסט־פעט, גענוען־שמאַלץ אָדער היהנער־שמאַלץ. מיט אַ פּאָר צייהן־שטעכערס (טוט־פיקס), פּער־מאַכט מען עס ווען מען שטעלט עס בראָטען צוזאַמען מיט אַנדערעס פֿלייש, עס געבענדיג 20 מינוטען צום פונט. מען סערווירט עס מיט גריווי. אַביסעל קאָפּראַנט דזשעללי איז גוט אַלס אַ סאַלאַט דערצו.

162. האַט פּאַט.

האַט פּאַט (hot pot) איז אַ קאַלטעס פֿלייש־מאַכל. מען שיילט אָב און מען צושניידט אין סלייסעס עטליכע קאַר־טאָפּעל און אַ שפּאַנישע, אָדער גלאַט אַזוי אַ לייכטע ציבעלע. מען לעגט אויס אַ פּודינג־פּאַן מיט אַ רייהע קאַרטאָפּעל, דאָן אַ רייהע צושניטענעס קאַלטעס פֿלייש, אַביסעל ציבעלע און אַביסעל טאַמייטאַם (גאַנצע טאַמייטאַם צושניטען אין פיער שטיקלעך). די לעצטע רייהע זאָל זיין קאַרטאָפּעל. די פּאַן גיסט מען אָן מיט סטאַק־זופּ ביז עס ווערט פּול. דאָס שטעלט מען אַרײַן אין אַן אויווען צו באַקען אַ שטונד־דע. אויב פעפער, זאַלץ און עהנליכע זאַכען מיט גרינצייגען זיינען אין דער מאָס, קומט אַרויס דערפּון אַ גאַנץ פיינעם עסען, אָבזאָהל דאָס איז אַביסעל שווער צום פּערדייהען.

163. אַקסען נייערען געפרעגעלט.

די נייערען פון א בהמה זיינען כשר. ליידער פערנאכלעסיגען אידען דיעזע דעליקאטעסע. מען קען זיכער אָנזאָגען דעם בוטשער ער זאָל עס בעזאָרגען.

מען נעהמט די נייערען און מען צושניידט זיי אין דער לענג. מען טונקט זיי אין מעהל און מען פרעגעלט זיי אין קאכעדיגעס פעט אָדער קריסקאָ. עס דארף ניט זיין צופיעל פעט אין דער פאן, אָבער עס מוז זיין זעהר הייס. דאן זאָל מען לאָזען די נייערען זעהר לאַנגזאָם דורכ-קאָכען אָדער דורכפרעגלען אין פעטען. מען קען דערווייל צוגעבען צו ביסלעך קריסקאָ, אויב עס פעהלט פעט. אָבער אַכטונג געבען, ניט צו בעריהרען דאָס פלייש מיט'ן קאלטען פעט. די פאן מוז דערווייל דורכגעקיקעלט ווערען אום דאָס פעט זאָל זיך שנעל דערהיטצען. ווען די נייערען ווערען גוט ברוין, זאָל מען זיי סערווירען אויף אַ הייסען טעלער און אַרויפגיטען דעם זאפט פון אַ לימענע.

164. אַקסען נייערען געדעמפּפּט.

מען נעהמט אַ גרויסען נייער און מען לעגט זי אַריין אין זאַלץ אויף אַ צוויי שטונדען. דאן לאָזט מען זי זיך גוט אויסוויקען. דאן זאָל מען אַרויפגיטען דיינעם קאלטעם וואסער און עס לאָזען קאָכען ביז עס ווערט ווייך. דאָס וואסער זאָל זיין אַביסעל געזאַלצען. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען צוהאַקען די נייער, צוגיסען אַביסעל פון דעם וואסער אין וועלכען עס איז געקאָכט געוואָרען, אַריינשטעלען אין אַ פאן, אַריינלעגען אַביסעל פעט מיט וואסער, דאָס לאָזען אַביסעל אויפקאָכען און מאַכען געדיכט מיט קאָרן-סטאַרטש.

165. געפרעגעלטע לעבער, איינפאַך.

רינדס-לעבער איז ניט אַזוי גוט ווי קאַלכס-לעבער, אָבער מען קען עס מאַכען זעהר נעשמאַק דורך ריכטיג צובערייטען. מען דארף די לעבער איינזוויקען אין זאַלץ און הייסעם וואסער אויף 15 מינוטען. אָבטריקענען, אָבווישען און איינדריקען אין אַ דיינעם טוך. דאן בע-

שיטען מיט מעהל, אויפקאכען פעט אָדער קריסקאָ, אַרײַנלעגען די לעבער און פּרעגלען בײַז עס ווערט ברוין. עס מוז זיך אפילו פּרעגלען לאַנגזאַם, אָבער נײַט לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפּען.

166. געפּרעגעלטע לעבער מיט ציבעלע און קאַרטאַפּעל.

נאָכדעם ווי די לעבער איז צובערייטעט געוואָרען צום פּרעגלען ווי פּריהער, זאָל מען זי צושניידען, אײַנטונקען אין זעמעל־מעהל אָדער קרעקער־דאָסט. דערווייל זאָל מען אַרײַנשניידען היבשע עטליכע ציבעלעס און זיי אײַנקאָכען אין הײסען פעט, אָבער זיי נײַט מאַכען ברוין. דאָן זאָל מען צושניידען אַ פּאָאר קאַרטאַפּעל, רויהע, אויף דינע סלײסעס, אַרײַנלעגען אין דער ציבעלע און דאַרויף לעגען די לעבער. עס מוז זיך לאַנגזאַם פּרעגלען צוזאַמען, בײַז די ציבעלע און די קאַרטאַפּעל ווערען גוט ברוין, דאָן איז די לעבער פאַרטיג. אַביסעל זאָל און פעפּער אײַדער עס ווערט פאַרטיג.

167. געבראַטענע לעבער.

לעבער קען מען צובערייטען בראַילר (broiled). דאָס איז אַם בעסטען אײַדער די לעבער ווערט אויסגעזאַלצען. מען דאַרף זיי אויך נײַט אָבוואַשען. מען צושניידט סלײסעס, ווי אויף אַ דינעם סטײק, און מען לעגט די בראַטען אויף אַ דראָט אויפ'ן פּײַער. מען מוז זעהר אָפט אומקעהרען דעם דראָט. אין מיטען בראַטען בעזאַלצט מען די לעבער. דאָס פּײַער זאָל נײַט זײַן צו שטאַרק און עס מוז זיך אַזוי לאַנג בראַטען, בײַז, ווען מען שניידט אויף, זאָל נײַט זײַן קײן רויהער טהײל אין מיטען.

168. געבאַקענע לעבער.

אויף דער זעלבער אַרט קען מען אויך באַקען לעבער. אין די מאָדערנע אײַזערנע אויווענס בײַ אונז אין אַמעריקא. קען מען דאָס זעהר לײכט אויספיהרען. ווען דער אויווען איז מיטעלמעסיג הײס, נעהמט מען די לעבער,

ניט צושניטען, און מען בעזאלצט גוט, און מען שמעלט אריין אין אויווען מיט'ן דראָט. וועהרענר אַ האַלבע שטונדע דאַרף דער לעבער זיין פארטיג אויב ער איז שטאַרק פערטריקענט געוואָרען אַרום און אַרום, בעשניידט מען און מען סערווירט אין צושניטענע שטיקלעך מיט גענזען-שמאַלץ.

169. ביף אַליוום.

מען צושניידט אַ שטיק רונדען סטייק, וועלכער זאָל זיין אַ האַל-בען אינטש דין. דערפון מאַכט מען שטיקער פיער אינטשעס קוואַדראַט. יעדעס שטיק בעשיט מען מיט זעמעל-ברעקלעך, אַביסעל רויהעם רינד-פעט, אַ צובראָקטע ציבעלע, פעפער און זאַלץ. דאָס וויקעלט מען צונויף און מען לעגט אַריין אין אַ זאַן. מען בעדעקט מיט גרייווי אָדער סטאַק-זופ און מען דעמפפט עס ביז עס ווערט גוט ווייך.

170. פאַט ראַאָסט.

נעהמט אַ שטיק מימעל-טשאַק, וואָס זאָל וועגען, אונגעפעהר, דריי פונט. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין אַ קעסעל איבער אַ גוטעם פייער. עס דאַרף פריהער בריון ווערען אויף איין זייט, דאָן אויף דער צווייטער. נאָכהער זאָל מען אַריינגיסען דריי פערטעל פאַינט קאָכעדיגעס וואַסער. דאָס זאָל מען צודעקען און לאָזען קאָכען, לאַנג-זאַם, אַ שטונדע. ווען דאָס פלייש איז האַלב פאַרטויג, זאָל מען אַריינשיטען אַ קאַרג טהעע-לעפעלע זאַלץ. נאָכדעם ווי דאָס וואַסער דעמפפט אויס, זאָל מען מעהר ניט אַריינגיסען, ווייל עס מוז בלייבען גענוג פעט צו קאָכען דאָס פלייש. ווען דאָס פלייש איז פאַרטויג, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ הייסער שיסעל. מען זאָל אַבזייען דאָס גאַנצע פעט, בלויז צוויי עס-לעפעל זאָל מען לאָזען. צו די צוויי עס-לעפעל פעט זאָל מען אַריינשיטען אַביסעל מעהל, גוט אויסמישען און צוגיסען דריי-פערטעל פאַינט וואַסער. מישען ביז עס קאָכט אויף. אַריינשיטען זאַלץ, פעפער, דאָן דאָס אַרויפגיסען אויפ'ן פלייש.

171. פאַטמעד ביף.

מען דאַרף צושניידען אויף קליינע שטיקלעך דריי פונט מאָנערעס, רויהעם רינד פלייש. די שטיקלעך זאָל מען גוט צוקלאַפּען, אָדער צו-

שמויסען, מיט א וואלגער-האלץ. דאָס אלעס זאָל מען בעשימען מיט צומאָלענע ענגלישע געווירץ. דאָן אַרויפשימען היבשליכד זאַלץ, פעפער, און אביסעל קאיען-פעפער. דאָס זאָל מען לאָזען שטעהן אַ פּאָאר שטונדען אין אַ קאַלטען פּלאַטץ, עס איבערקעהרענדיג אַ פּאָאר מאַל. דאָן זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ טאַפּ, צוגיסען גענוג וואַסער עס זאָל זיך קענען קאַכען, אָבער ניט עס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט'ן וואַסער. דאָס זאָל מען אַרומבינדען מיט אַ דיקעס, ברוינעס פּאַפּיר, צודעקען מיט אַ טעלער, און עס לאָזען שטעהן אין אַ האַלב-הייסען אויווען אַכט אָדער צעהן שטונדען. דאָן זאָל מען לאָזען דאָס פּלייש קאַלט ווערען. נאָכהער זאָל מען עס גוט צורייבען און צוקלאַפּען און אַריינגיסען אַביסעל גרייווי. דאָס זאָל מען דאָן אָנגיסען אין בלעכענע זשאַרס, אַרויפגיסען פון אויבען צו ביסלעך פעט און אוועקשטעלען אין אַ קיהלען פּלאַטץ.

דאָס קען שטעהן ניט נאָר וואַכען, נאָר אויך מאָנאטען. ווען מען סערווירט עס, זאָל מען עס צושניידען אויף קליינע שטיקלעך און אויפגעבען אויף אַ טעלער מיט כריין.

172. ביפּסטיק פּאַי.

נעהם צוויי פונט רינד פּלייש צום דעמפּפּען (טשאַק איז דאָס בעסטע אין דיעזען פּאַל). צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך. דערצו איז זעהר גוט אַריינצושניידען צוויי לאָס ניערען. לעג אַריין דאָס פּלייש אין אַ פּאַן, דעק צו מיט וואַרעם וואַסער און קאָך עס דריי פּערטעל שטונדע. מאַך אַ דעק פּון אַ פּאַינט מעהל, וואַסער און דריי עס-לעפעל גענזען-שמאַלץ. דאָס זאָל ווערען אויסגעקאַטשעלט ווי אַ בלעמעל לאַקשען. דאָן נעהמט מען אַ פּאַן, מען מאַכט אַן אונטער-דעק, אין מיטען פּאַן שטעלט מען אַריין אַ קליינע קאַפּע און אַרום-און-אַרום לעגט מען אַריין דאָס פּלייש, אַכטונג געבען עס זאָל זיין איבעראַל איין דיקקייט. דאָן שיט אַרויף אַביסעל מעהל, פעפער און זאַלץ, דעק צו מיט'ן איבריגען טייג.

דאָס אלעס זאָל מען אַריינשטעלען אין אַן אויווען עס זאָל זיך באַקען שנעל, דאָס הייסט, דער אויווען זאָל זיין ציעמליך הייס, אָבער ניט צו הייס עס זאָל ברענען. אַ שטונדע באַקען איז גענוג.

די ווירטהין זאל אכטונג געבען, אז איידער זי לענט אריין דאָס אונטערשטע טייג אין דער פאן, זאל די פאן זיין גוט אויסגעשמירט מיט פעט.

173. קארטאָפּעל פּאָי.

קאָך אָב און צורייב אַ פּאָאר פּונט קארטאָפּעל. צורייב זיי גוט מיט אַ הילצערנער לעפעל. נעהם אַ טיעפע פּאָן, שמיר גוט אויס מיט פעט אָדער קריסקאָ, דאָן לעג אויס קארטאָפּעל אַן אינטש דיק. צושנייד עמליכע שטיקלעך ראָאסט־ביף, לעג עס אויס אויף די קארטאָפּעל. דאָן לעג נאָך אַמאָל קארטאָפּעל, וויעדער פלייש און צום ענדע נאָך קארטאָפּעל. גים אַרויף אַ היבשע ביסעל גרייווי פון דעם ראָאסט־ביף, אָדער זופֿסטאָק, בעזאלץ און בעפעפּער, און באַק עס צוואַנציג מיר גוטען אין אַן הייסען אויווען. עס דאַרף ווערען גוט ברוין און מען זאל עס סערווירען הייסערהייט.

174. ביפּסטייק פּודינג.

צושנייד צוויי פּונט טשאַק אויף גאַנץ קליינע שטיקלעך. דאָן צושנייד אויך צוויי לאָם נייערען. דאָן נעהם אַרונטער פון דעם דריי אונזעם (ניט מעהר און ניט וועניגער. זיי פינקטליך). און מיש דאָס אויס מיט אַ פּאָינט מעהל און קנעט דאָס אויס אין אַ טייג, דערווייל צוגיסענדיג וואַסער, עס מישענדיג פון מיטען ווי מען טהוט ווען מען פּערקנעט לאַקשען. דאָס דאַרף ניט זיין צו האַרט און ניט צו שימער. עס מוז אָבער גוט דורכגעקנעטען ווערען. אזוי קנעטענדיג זאל עס ווערען האַרטלעך. דאָן זאל מען עס אויסקאַטשען. נעהם אַ פּאָן, שמיר אויס גוט מיט פעט און לעג אויס אינוועניג דאָס טייג. עס זאל אָבער בלייבען גענוג פּאַר אַן אויבערשטע דעק. דאָן זאל יעדעס שטיקעל פלייש, אויסער די נייערען, גוט אויסגעקייקעלט ווערען אין מעהל, זאלץ און פּעפּער צום טעם, דאָס זאל מען אויסלעגען אויפֿן טייג. דאָן אַרונטערדריקען, עס זאל זיין ווייך געפרעסט. דאָן זאל אַרויפֿגעלעגט ווערען דאָס איבעריגע טייג, דאָס צודריקען און צוקלעפּען צו די זייטען פון דער פּאָן ווי ביי אַ פּאָי, דאָן זאל די פּאָן אַרומגע-

בונדען ווערען מיט א טוך. דאָס זאָל אזוי אַריינגעשטעלט ווערען אין אַ טאָפּ קאָכעדיגעס וואַסער און אזוי זאָל זיך עס קאָכען ניט וועניגער ווי פיער שטונדען.

מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז דאָס וואַסער זאָל דערגרייכען ביז צו דער גאַנצער זייט פון דער פּאַן, וואו דער פּאַי געפינט זיך .
אויב דאָס וואַסער קאָכט אויס, זאָל מען דאָן דערגיסען אַלץ מיט קאָכעדיגעס וואַסער. מען דאַרף בלויז גוט אויפפאַסען, אַז דאָס פלייש וואָס מען לענט אַריין, זאָל זיין גוטעס, זאַפטיגעס פלייש.

175. ביף סאַסעדוש.

צוהאַק איין פונט רינד פלייש און אַ פּאָאר שטיקלעך ברוסט־פּעט. ווען עס איז דאָ אַ מאָהל־מאַשין, צו צומאַהלען דאָס פלייש, איז נאָך בעסער.

דאָס פלייש זאָל דאָן, מיט די הענד, גוט דורכגעקעמען ווערען, כדי עס זאָל זיך אויסמישען.

נעהם דערצו אַ האַלבעס פונט ברויט־ברעקלעך, צוויי עס־לעפעל געמישטע געווירצען (mixed spices), לעז אויף אַביסעל דזשעלאַטין (gelatine) אין הייסעס וואַסער און מיש עס אויס מיט צוויי גוט־צושלאָגענע אייער־געלעכלעך. פערמיש דאָן דאָס פלייש, ברויט־ברעקלעך לעך און אייער צוזאַמען, דאָן פערבינד דאָס אַלעס אין אַ ריינעס טוך, לעג עס אַריין אין הייסעס וואַסער און קאָך עס צוויי שטונדען.
ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָלסטו אַרונטערנעהמען דאָס טוך, אָב־זייען, און שטעלען עס זאָל זיך אַבקיהלען. מען עסט עס, ווי געוועהנט־ליך, קאַלטערהייט.

176. ביפּסטייק.

עס איז אונמעגליך גענוי צו בעשטימען און פאַרשטעלען וואָס פאַר אַ ביפּסטייק אַ הויז־פרוי זאָל פאַרבערייטען. כמעט אין יעדער שטאָרט פון דיעזען לאַנד, פאַרבערייטעט מען פערשיעדענע אַרטען ביפּסטייק.

אַ טענדערלאַיין סטייק, סיי וואָס פאַר אַן אַנדער נאָמען ער זאָל

טראָגען, איז דער בעסטער. דער טענדערלאָזן סטייק זאָל געבראָטען ווערען אויף די קויהלען (broiled), אָבער מען זאָל ניט אַרויפשיטען קיין זאַלץ ביז ער ווערט האַלב־פאַרטיג.

אום אַ סטייק זאָל זיין פּאַלקאַמען, זאָל ער זיין דריי אינטשעס דיק און זאָל געבראָטען ווערען איבער האַלץ־קויהלען.

לאָמיר דאָ אַריינגעהן טיעפער אין דער ערקלערונג פון אַ גוטען ביפּסטטיק. דער ביפּסטטיק איז די קרוין פון אַלע אַמעריקאַנישע מאַכליב, און, לאָמיר אײך זאָגען, זיין גוטסקייט בעשטעהט אין זיין איינפאַכקייט און אויך אין זיין נאַהראַפטע. שטאַף.

יעצט, כסדר :

פאַר אַלעמען, זאָל דאָס פּלייש, ווי געזאָגט, זיין פון דעם טענדער־דערלאָזן טהייל, דאָן זאָל עס ניט זיין צו פּריש. קיין צו פּרישעס פּלייש איז גוט אויף סטייק. אום ווינטער, איז גוט אויפצוהענגען דאָס פּלייש אויף אַ פּאַזאַר טעג אין דרויסען, אויפ'ן פּראָסט. אום זומער, זאָל עס זיין אין אַייד־קאַסטען צוויי מעת־לעת.

מיר האָבען בעמערקט, אַז עס זאָל זיין דיק דריי אינטשעס. אַזוי איז מען זיך נוהג אין די גרויסע אַמעריקאַנישע האַטעלען און רעסטאָראַנטען. פון דעסטוועגען איז, פאַר היימישען געברויך, גוט אויך צוויי אינטשעס. די אורזאכע איז, ווייל, פאַר היימישען געברויך האָט מען ניט די מעגליכקייטען אַזוי צו בראָטען אַ סטייק ווי אין די רעסטאָראַנטען.

דאָס פּלייש זאָל בשום אופן ניט געוואשען ווערען. מען זאָל עס אַרומשניידען מיט אַ שאַרפעס מעסער אום עס זאָל זיין ריין. דאָן זאָל זיין דער בראָט־דראָט (gridiron) פון זילבער, און מען זאָל איר מער אויפּפאַסען, אַז די שמענגעלעך זאָלען זיין אימער ריין, אַיידער דאָס פּלייש ווערט אַרויפגעלעגט, זאָל מען די דראָטען גוט בעשמירען מיט פעט.

אַם וויכטיגסטען איז אָבער דאָס פייער.

אין די רומעניש־אידישע רעסטאָראַנטען אין אַמעריקא, קען מען זעהן ווי מען בראָט אַזאַ סטייק. עס איז דאָ אַ ספּעציעלער אויווען, וועלכער קאָסט גאַנץ בילליג. דיעזער אויווען ווערט אויסגעהייעצט מיט האַלץ־קויהלען, און איבער די קויהלען געפינט זיך אַ דראָט. אָבער מען

זאל אויף דיעזען דראָט ניט בראָטען, זאָנדערן אויף דעם זילבערנעם, ווי אָנגעצייגט.

די קויהלען דאַרף מען לאָזען זיך גוט צוברענען. זיי מוזען אפילו זיין אין גאַנצען גליהענדיג, אָבער עס טאָר פון זיי ניט אַרויסקומען קיין בלויער פלאַם, ווייל דיעזער פלאַם איז אַ גאָ וואָס פערדאַרבט דאָס פלייש.

ווען דאָס פלייש בראָט זיך, זאל מען ניט פערנעסען צוויי זאַכען, ערשטענס, אז דאָס פלייש איז זעהר דין און עס מוז זיך היבשלעך בראָטען, און צווייטענס, אז דאָס לאָזענדיג צופיעל אויף איין זייט, וועט עס פערברענט ווערען. מען מוז עס אַלאָ זעהר אָפט אומרעהען.

נאַטירליך איז עס געווענט אָן דעם געשמאַק פון עסער ; מאַנכע האָבען ליעב גוט געבראַטען, אָדער האַלב געבראַטען. יעדענפאַלס, זאל מען ניט פערנעסען, אז פלייש, ווען אפילו האַלב געבראַטען, איז עס גוט צום עסען און עס איז ניט שעדליך דורך דער רויקייט.

ווען דער סטייק איז פאַרטיג, זאל מען נעהמען אַ פלאַכען טעלער, גוט דערהיטצען, און דאַרויף אַרויפלעגען דעם סטייק.

מאַנכע מענשען בעשמעלצען דעם סטייק מיט אַביסעל היהנער-שמאַץ — נאַטירליך, ווען דער מאָגען פראָטעסטירט ניט.

177. געפרעגעלטער ביפסטייק.

ווען די הויזדוירטהין האָט ניט אַלע אויסגערעכענטע מיטלען צו בראָטען אַ סטייק, און ווען די מאָגענס פון די עכערס זיינען דערמיט איינפערשטאַנען, קען מען פרעגלען אַ ביפסטייק.

מען נעהמט אַ פאַן, וועלכע מען מאַכט זעהר הייס. דעם סטייק צוקלאַפט מען גוט און מען שניידט איהם איין אין עטליכע פלעטצער. דאָן זאל מען אַריינוואַרפען דאָס פלייש אין דער הייסער פאַן און אומקעהרען עטליכע מאָל. דאָס זאל מען פאַרטועצען ביז דער סטייק ווערט פאַרטיג. דאָן זאל מען בעזאַלצען און בעפעפערן און בעשמירען מיט אַביסעל היהנער-שמאַץ, אַריינלעגען אין אַ הייסען טעלער, אַרויפלעגען אַן אַנדערן טעלער און אזוי לאָזען שטעהן אויף אַ וויילע. דאָס איז אַ געפרעגעלטער סטייק לייכט צום פערדייהען.

דאן געהט דער רעגעלמעסיגער געפרעגעלטער סטייק.
 מען דערהיטצט פעט אָדער קריסטאָ, מען לעגט אַריין דעם סטייק,
 מען דעקט צו און מען פאַסט אויף ער זאָל זיך אי בראַטען, אי דעמפּ-
 פען. ווען ער איז איבער העלפט פאַרטיג, דעקט מען אויף, מען שיט
 אַריין אַביסעל מעהל און מען זעהט דער סטייק זאָל ווערען ברוין
 און אזוי זאָל ער זיך אָבפרעגלען ביז צום פאַרטיג ווערען.
 אנשטאָט מעהל, קען מען אַריינבראַקען אַ פאַאַ ציבעלעס און
 לאָזען צוזאַמען זיך פּרעגלען, ביז די ציבעלעס ווערען גוט ווייך און
 דער סטייק פאַרטיג.

178. שפּאַנישער סטייק.

נעהמט אַ ווייכעם שטיקעל סטייק. נעהמט ציבעלעס, צושניידט
 אין סלייסעס, לעגט זיי אַריין אין אַ פּאַן מיט עופות-פעט אָדער קריס-
 קאָ, דערהיטצט עס ביז צום קאָך-פּונקט. דאָן זאָל מען זיי אַביסעל
 אָברוקען פון הייסען פייער און לאָזען שטעהן ביז זיי וועלען אָנציהען
 אַ היבשען טהייל פון פעט. דאָן זאָל דער סטייק בעפעפּערט און בע-
 זאַלצען ווערען, אַריינגעלעגט אין אַ בעזונדער פּאַן און אָבגעקאָכט,
 ווי פריער אָנגעצייגט. דאָן זאָל מען אַרויפלעגען די ציבעלע, אַריינ-
 גיסען קאָכעדיגעס וואַסער און לאָזען שטעהן אַ פּאַאַ מינוטען אויפ'ן
 פייער. נאָכהער זאָל מען סערווירען אלעס צוזאַמען.

179. סטייק מיט ציבעלע.

צושניידט היבשע עטליכע ציבעלעס אויף סלייסעס און לעגט
 זיי אַריין אין קאַלטעס וואַסער. דאָן לעגט אַריין די סטייק אין אַ
 פּאַן מיט אַביסעל רויהעס פעט. מעג זיין רינד-פעט. בשעת די ציבע-
 לעס קאָכען, זאָל מען זיי גוט אָבשויםען. דאָן זאָל מען מיט זיי אַרומ-
 לעגען דעם סטייק, בעזאַלצען בעפעפּערן, גוט צודעקען און שטעלען
 אויפ'ן פייער. ווען דער זאַפט פון די ציבעלעס האָט זיך אויסגע-
 טריקענט און דאָס פלייש איז געוואָרען ברוין אויף איין זייט, דאָן
 זאָלט איהר אַוועקנעהמען די ציבעלע, איבערקעהרען דעם סטייק,
 צוריקלעגען די ציבעלעס און פּרעגלען ביז דער סטייק ווערט פאַרטיג.
 אָבער גוט אַכטונג געבען, ער זאָל ניט ברענען.

180. ביה סטיו.

פלייש צום סטיווען, אָדער דעמפפּען, זאָל אימער זיין דורכגע-
וואַסען מיט אַביסעל פעט, ניט מאָגער. דאָן זאָל מען דאָס פלייש גוט
אויסביינערן.

נעהם אַ ציבעלע און פרעגעל איין אין היהנער-שמאַלץ אָדער אין
קריסקאָ. די ציבעלע דאַרף ניט ווערען זעהר ברוין. דאָן זאָל מען אַריינ-
לעגען די ציבעלע אין טאָפּ, נאָכהער דאָס פלייש און וואַסער עס זאָל
צודעקען אונגעפּעהר עפעס מעהר ווי אַ העלפט פון דעם פלייש. ווען
דאָס דערגרייכט ביז צום קאָכען, זאָל מען עס לאָזען לאַנגזאַם דעמפּפּען.

אַ שטונדע איידער דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען אַריינלעגען
מעהרען, געשניטען אין דער לענג, ווייסע בריקווע, און קאַרטאָפעל.
אַ העלפט פון די קאַרטאָפעל זאָלען זיין בעשניטען זעהר דין, כדי
ווען דאָס וועט זיך גוט איינקאָכען, זאָל עס מאַכען דיקער דעם סאָס.

אין דעם מעג מען אַריינלעגען איינלעגעכטס (dumplings) און
עס זאָל אזוי געמאַכט ווערען : מען נעהמט דרייפּערטעל פּאַינט
מעהל, מיט אַ העלפט דערפון אין מאַנדעל-מילך, אַ פּולען עס-לעפעל
בייקינג-פּאַודער און אַביסעל זאַלץ. מען קען אויך, אַנשטאַט דער
מאַנדעל-מילך, נעהמען אַן איי מיט אַ גלאָז וואַסער, גוט אויסמישען,
און דאָן, מיט אַ לעפעל, אָננעהמען און אַריינוואַרפען אין טאָפּ. נאָכהער
גוט צודעקען און ניט אויפדעקען ביז דער סטיו דאַרף סערווירט ווע-
רען. דאָס איינלעגעכטס דאַרף נעהמען 15 מינוטען עס זאָל פאַרטיג
ווערען.

181. אונגאַרישעס דעמפּף-פלייש.

מען נעהמט דאָס זעלבע פלייש ווי פאַר ביה-סטיו, מען צושניידט
עס אין קליינע שטיקלעך. עס מעג אויסגעשניטען ווערען דאָס נאָכ-
הענגענדע פעט. דאָן זאָל מען צושמעלצען אַביסעל קריסקאָ, אָדער
היהנער-שמאַלץ. וועהרענד דאָס פעט ווערט שטאַרק הייס, זאָל מען
אַריינלעגען דאָס פלייש און עס פרעגלען ביז עס ווערט ברוין אַרום-
און-אַרום.

דערווייל זאל זיין אָנגעגרייט אַ צובראַקטע ציבעלע, דאָן זאל מען עס אַריינלעגען צוזאַמען מיט'ן פלייש און קאָכען אייניגע מינוטען. נאָכהער זאל מען אַריינגיסען אַ האַלבען פּאַינט סטאַק-זופּ, אַ היבשע ביסעל טאָמייטאַטאָס (סטיועד טאָמייטאָס מיט דעם דיקען טהייל גוט צובראַקט), אַביסעל פעטרושקע און ענלישעס געווירץ. דאָס אַלעס זאל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טאָפּ, צוגעדעקט און עס זאל זיך לאַנג-זאַם דעמפּפען צוויי שטונדען.

דאָן זאל מען אַרויסנעהמען די פעטרושקע, און אויפדעקען כדי דער סאָס זאל וועניגער ווערען, דאָס גוט אויסשויען און לאָזען גוט אויפקאָכען.

ווען מען סערווירט דיעזען סטיו, זאל מען אויך דערלאַנגען פּריש אָנגערעכענעם כּרײַן.

182. געשטאַפטער בײַף סטייק.

נעהם אַ שטיק סטייק, אונגעפּעהר אַ אינטש דיק, מאַך אַ גע-פילעכץ פון ברויט, גרינצייגען און אזוי ווייטער, און שפּרייט דאָס אויס איבער'ן סטייק. וויקעל עס איין און נעה צו מיט אַ נאָדעל-פּאָדעם. לעג עס אַריין אין אַן אייזערנעם טאָפּ. אין טאָפּ זאָלען זיין אַ פּאָאר ריינע שטיקלעך האַליץ, כדי עס זאל ניט צופּאַרען אָדער צו-ברענען צום טאָפּ. גיס אַרויף וואַסער עס זאל צודעקען דעם סטייק.

זאל דאָס לאַנגזאַם דעמפּפען צוויי שטונדען — מעהר, אויב דאָס פלייש איז נאָך ניט ווייך. דאָן נעהמט מען אַרויס דעם סטייק, מען לעגט איהם אַרויף אויף אַ ברייטען, פּלאַכען טעלער, און אויף דעם גיסט מען אַרויף די גרייווי פון דעם זעלבען סטייק.

דער סטייק זאל צושנימען ווערען אין פיערען, אָבער ווען מען שניידט איהם, זאל מען זיך בעדיענען מיט אַ שאַרפעס מעסער און ניט צוברעקלען דאָס געפילעכץ.

183. געקאָכטע אָקסען צונגען.

אויב די צונג איז אַ גערויכערטע אָדער געטריקענטע, מוז מען זי פּריהער איינווייקען איבער נאַכט אין קאַלטעס וואַסער, אָבער ווען זי איז בלויו געלעגען איינגעזאַלצען, זיינען אַ פּאָאר שטונדען גענוג.

נאָכדעם לעגט מען אַרײַן די צונג אין פּרײַשעס קאַלטעס וואַסער און מען שטעלט אויף איבער אַ לאַנגזאַמעס פּײַער. עס דאַרף אַזוי פּערבלייבען אַ שטונדע אָדער צוויי, אײדער דאָס וואַסער הױבט אָן צו קאַכען.

דאַן זאָל דאָס לאַנגזאַם דעמפּפּען וועניגסטענס נאָך דריי און אַ האַלבע שטונדע. דאַן זאָל מען עס פּרובירען מיט אַ הילצערנעם גאַפּעל, אויב דאָס איז ווײַך, איז עס פּאַרטיג. דאָס איז דאָס אײנציגע מיטעל אויסצוגעפּינען אויב געטריקענטע צונג איז פּאַרטיג און מען מעג עס עסען.

ווען מען קלייבט אויס אַ צונג, זאָל מען זוכען די גלאַססמע. נאָכדעם ווי דאָס איז אַבגעקאַכט, זאָל מען אָבשיילען די הויט, אַרומ פּוטצען, בעשימען מיט געהאַקטע פּעטרושקע.

184. געהאַקטע צונגען.

געהאַקטע צונגען, אָדער „טאַנג-העש“, דאַרף מען נעהמען דעם וואַרצלע פּון דער צונג און די אַרומגעשניטענע שטיקלעך, זיי צו האַקען, ניט זעהר דין ; צולעגען פּונקט אַזוי פּיעל קאַלטע געקאַכטע קאַרטאָפּעל און דאַן אײנהאַקען גוט מיט דער צונג. אַרײַנשימען זאַלץ, פּעפּער און אַביסעל מוּשטאַר, דאַן עס גוט בענעטצען מיט וואַסער, אָדער אַביסעל סטאַק-זופּ. אָדער גאַר מיט דער זופּ אין וועלכער די גאַנצע צונג איז געקאַכט געוואָרען. נעהם אַ פּאַן, לעג אַרײַן אַ שטיקעל הײהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאַ, זאָל זיך דאָס גוט צושמעלצען און דורכנעהמען די גאַנצע פּאַן, ביז עס הױבט אָן ווערען ברוין. דאַן זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען דער העש און אויסגעלעגט גלייך איבעראַל. דאָס זאָל אַזוי לאַנג זיך קאַכען, אָדער פּרעגלען, ביז עס ווערט אונטען גוט ברוין. דאַן זאָל מען עס אַרײַנלעגען אין אַ דערהיטצטען פּלאַטער און סערווירען.

185. פּאַטעד טאַנג.

פּאַטעד טאַנג (potted tongue), מאַכט מען אַזוי : מען נעהמט די אַבגעשניטענע שטיקלעך פּון דער אַבגעקאַכטער צונג, מען צוהאַקט זיי זעהר דין, דאַן בעזאַלצט מען און מען שיט אַרײַן אַביסעל קאַיען

פעפער און אביסעל פראנצויזישען מושטאר צום טעם. צו צוויי קאפעס צונג זאָל מען נעהמען א שטיקעל היהנער-שמאלץ אָדער קריסקאָ, עט-וואָס קלענער ווי אַן היהנערשע איי. דאָס אלעס זאָל מען גוט אויס-מישען, אָנפילען דערמיט ערדיגע קאפעס, אַריינשטעלען אין אַ פאָן קאָכעדיגעס וואַסער און דאָס לאָזען באַקען אין אויווען 30 מינוטען. ווען דאָס קיהלט זיך אָב, זאָל מען עס בעדעקען מיט היהנערשע שמאלץ, גענוצענע שמאלץ אָדער עטוואָס רינדערנע ברוסט-פעט. דאָן דאָס אוועקשטעלען אין אַ קיהלען אָרט. דאָס וועט האַלטען אַ לאַנגע צייט, און עס איז אימער גוט מיטצוגעבען קינדער אין סקוהל אַריין פאַר לאַנטש, אָדער ווען מען ברענגט אַהיים אַ גאַסט און ער פערלאַנגט עסען.

186. מאָגען.

דער מאָגען (tripe) פון אַ בהמה, איז כמעט אימער אַ גוטע שפייז. ער איז גוט פאַר מענשען, וואָס ליידען פון מאַנגעל אין פעפּסי, און ער איז גלאַט נאָך ניט שלעכט אַלס אַ נאָהרהאַפטע שפייז. דער מאָגען, וואָס זעהט אויס אינוועניג ווי די שטיבעלעך פון ביהנען אין וואַקס, איז דער בעסטער. ער דאַרף אויף זיין קלאָר-ווייס; די טונקעל קאָלירטע זיינען צו שטאַרק און קענען ניט גע-מאַכט ווערען אין אַ פּיין-שמעקענדע שפייז. אין גרויסע שטערט, וואו די בוטשערס מאַכען דערפון אַ מסחר, ווערען די מאָגענס פריהער פאַרבערייטעט און ריכטיג אָבגערייניגט איידער מען פערקויפט זיי. אויב די הויזווירטהין איז אין צווייפעל וועגען דער צובערייטונג, דאָן זאָל זי דאָס וואַשען און וואַשען נאָך אַמאָל, דאָס גוט אָבקראַצען מיט אַ שטומפּיגעס מעסער, דאָן אויס-רייבען עס מיט אַ באַרשט (וואָס זאָל זיך געפינען ביי יעדער ווירטהין אין קיך). ווען דאָס איז פאַלקאָמען ריין, זאָל מען עס אַריינלעגען אין קאַלטעס וואַסער און דאָס לאָזען קאָכען צעהן מינוטען נאָכדעם ווי דאָס וואַסער הויבט אָן צו זידען. מען זאָל עס אַרויסנעהמען פון הייסען וואַסער און עס שנעל אַריינוואַרפען אין קאַלטעס וואַסער, אָבקראַטצען און אַברייניגען נאָך אַמאָל, איבערזייענדיג דאָס וואַסער וועניגסטעס צוויי מאָל.

עם זאָל וויעדער צוגעדעקט ווערען מיט קאלטעס וואַסער, אַוועק-
געשטעלט אויפ'ן פּיער און עם לאָזען וויעדער קאָכען פון צוויי און
אַ האַלבע שטונדע ביז דריי, דאָן וויעדער אַרײַנלעגען אין קאַלטעס
וואַסער און נאָך קאָכען דריי שטונדען.

דאָן איז עם פאַרטיג מען זאָל מאַכען דערפון וואָס מען וויל.
עם זעהט אויס צו זיין אַביסעל צו פּיעל מיה, אָכער עם וועט
זיך לוינען, ווייל דער מאַגען ווערט אזוי פאַלשטענדיג ווייס און ריין
און בילדעט איינע פון די פּיינסטע שפּייזען.

אויב מען קאָכט מאַגען (טראַיפ) וואָס איז שוין כלומר'שט ריין,
זאָל מען עם אַרײַנלעגען אין זאַלץ וואַסער, גוט אויסוואַשען, דאָן
אַרײַנלעגען אין קאַלטעס וואַסער און לאָזען אזוי לאַנג קאָכען ביז עם
ווערט ריין.

187. מאַגען פּריקאָסעע.

מען נעהמט דעם מאַגען און מען צושניידט אין פּיער-עקיגע שטיק-
לעך. דאָס זאָל מען אַרײַנלעגען אין אַ פּאַן, דערצו לעגט מען אַרײַן
ענגלישעס געווירץ, אַ ציבעלע צושניטען אין שטיקלעך, זאַלץ און
קאָיען פעפּער. דאָס דעקט מען צו מיט רהיין-וויין, אָדער וואַסער גע-
מישט אויף דער העלפט מיט עססיג. דאָס זאָל דעמפּפען אַ שטונדע.
דאָן זאָל מען אָבזייען דעם סאָס אין אַ ריינער פּאַן. אין דעם סאָס זאָל
מען אַרײַנלעגען אַ שטיקעל היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, אזוי גרויס
ווי אַ וועלשענע נוס, אַביסעל מעהל, און אַן עס-לעפעל געבראָקטע
פעטרושקע. דאָס זאָל לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען. דאָן אַרײַן-
קוועטשען דעם זאַפט פון אַ לימענע, בעגיסען דעם טראַיפ און סער-
וורען.

188. געפרעגעלמער מאַגען.

מען נעהמט עטליכע שטיקלעך גענווען-פעט אָדער היהנער-פעט
און מען שטעלט עם אַוועק אין אַ פּאַן עם זאָל זיך אַיינפרעגלען. מען
לאָזט אין דעם די גריבענעס. דאָן צושניידט מען אַן אָבגעשיילטען
עפעל אויף קליינע שטיקלעך און מען וואַרפט אַרײַן. ווען די שטיקלעך

פעל הויבען אן צו ווערען ברין, נעהמט מען פיער-עקיגע שטיקלעך מאָגען, מען טונקט זיי אין מעהל און מען ווארפט אריין. דאָס לאָזט מען אזוי לאַנג פּרעגלען ביז עס ווערט ברין און עס זאָפט איין דאָס פעטע. מען סערווירט דאָן אלעס צוזאַמען.

189. מאָגען-סאַלאַד.

נעהם אַ פּונט קאַלטען אָבגעקאַכטען מאָגען, צושנייד אויף שטיקלעך לעך און אינטש פיער-עקיג, נעהם צוויי אונצעס קריסקאָ, אָדער צוויי אונצעס היהנער-שמאַליץ, לעג אריין אין אַ פּרעגעל-פּאַן און לאָז זיך עס צושמעלצען, וואָרף דאָן אריין אַ צושניטענע ציבעלע מיט די שטיקלעך מאָגען און לאָז עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברין און ווייך. דאָן נעהם אַרויס דעם מאָגען מיט דער ציבעלע, שיט אַרויף אַן עס-לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע, גיס אריין אַן עס-לעפעל עססיג, זאַלץ און אַביסעל קאָיען פעפּער. דערהיטץ אלעס צוזאַמען. נאָכהער בעדעקט מען דעם דנאָ פּון אַ פּלאַטער, אָדער גרויסען פּלאַכען טעלער, מיט טאָמייט-אַ-אַס, אין דעם לעגט מען אריין דעם מאָגען מיט די איבעריגע זאַכען, און אזוי סערווירט מען עס.

190. לאַס-ברוסט מיט אַספּאַראַגוס.

מען נעהמט אַרונטער די הויט און אַ טהייל פּון פעט פּון דער לאַס-ברוסט, דאָן צושניידט מען דאָס אין שטיקלעך. דאָס בעשיט מען מיט אַביסעל מעהל און מען שטעלט עס אריין אין אַ פּאַן מיט אַן אונץ קריסקאָ. אזוי זאָל זיך עס פּרעגלען ביז עס ווערט ברין. דאָן זאָל מען בעדעקען דאָס פּלייש מיט וואַרעמעס וואַסער, אַריינוואַרפען אַ בינטעלע פעטרושקע, צוויי קליינע ציבעלעס, און דאָס לאָזען לאַנג-זאַם קאָכען ביז דאָס פּלייש איז אָבגעקאַכט. מען זאָל אָבשויען דאָס פעטע, אַרויסנעהמען די ציבעלע און די פעטרושקע און דאָס גוט צו-האַקען. דאָן עס צוריק אַריינלעגען אין דער גרייווי, אָדער זופּ, מיט אַ פּאַינט שפיטצען (tops) פּון אָבגעזאַטענעם אַספּאַראַגוס. אין דעם אַריינשיטען זאַלץ און פעפּער, עס לאָזען זיך ווייטער קאָכען עטליכע מינוטען און סערווירען.

אויב עס איז ניטאָ קיין פרישער אַספּאַראַגוס, קען מען נעהמען סטרינג־ביענס (דינע בעבלעך) און קענר אַספּאַראַגוס.

191. פּריקאסעע פון לאַם.

נעהם די ברוסט פון אַ לאַם, צושנייד אין שטיקלעך, אונגעפעהר אַנדערטהאַלבען אינטשעס קוואַדראַט, שיט אַריין זאַלץ און פעפער. לעג דאָס אַלעס אַריין אין אַ סאָספען מיט אַ ציבעלע צושניטען אין פיערען, דריי נעגעלעך, אַ לאַרבער בלעטעל און דריי אונצעס קריסקאָ. דעק דאָס אַלעס גוט צו און זאָל זיך עס לאַנגזאַם דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע ; דאָס אונטערטרייסלענדיג עס זאָל ניט ווערען צוגעברענט. דאָן זאָל מען אַריינגיסען אַ פּאַינט קאָכעדיגעס וואַסער, גוט צו־דעקען און נאָך אַמאָל קאָכען אַ שטונדע. דאָן זאָל מען אַבוזיען די זופּ און פּערדעקען מיט אַן עס־לעפעל מעהל. אַם בעסטען איז פּריהער גוט דורכצומישען דאָס מעהל מיט אַביסעל קאַלטעס וואַסער. דאָן זאָל מען אַלעס צוזאַמען דורכקאָכען אַ פּאַאר מינוטען און סערווירען.

192. לאַם געדעמפּפּט מיט אַרבעס.

מען זאָל צושניידען דאָס לאַם־פלייש אין שטיקלעך, און צו־שמעלען עס קאָכען אין אַ דאַמפּ־פּאַן. עס זאָל זיין בלויז גענוג וואַסער צו פּערדעקען דאָס פלייש. די פּאַן זאָל ווערען צוגעדעקט און עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען צוואַנציג מינוטען. דאָן זאָל מען גוט אַבשוּימען, אַריינשיטען אַן עס־לעפעל זאַלץ און אַ קוואַרט געשיילטע אַרבעס. וויעדער צודעקען און לאָזען עס זאָל זיך דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע. דאָן זאָל מען צולאָזען דריי אונצעס קריסקאָ, אַריינשיטען אַן עס־לעפעל מעהל און דאָס אַריינמישען אין דעם פלייש. דאָס זאָל צוזאַמען זיך לאַנגזאַם קאָכען צעהן מינוטען. עס איז גוט צו סערווירען מיט נייע געקאָכטע קאַרטאָפעל.

193. אויף־קויהלען־געבראַטענע נייערען.

צו דייעזען צוועק זיינען גוט לעמענע אָדער שעפּענע נייערען. פּריהער וואַשט מען זיי גוט אויס, דאָן לאָזט מען זיי זיך אַבטריקענען.

נאָכהער צושניידט מען זיי אויף דער העלפט. מען טונקט זיי איין אין קאָכעדיגעם הינהער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, מען בעזאָלצט און מען בעפעפערט זיי, און מען בראָט זיי. דאָן סערווירט מען זיי אויף אַ הייסען טעלער.

194. געקאָכטער מאָמען.

מאָמען איז שעפסענעם פלייש. דאָס בעסטע אום אָכצוקאָכען, איז פון דעם שולטער. פון דעסוועגען איז ריפ און פום, אויך ניט שלעכט.

דאָס בעסטע פאר מאָמען איז, עס זאָל וויקען אַ היבשע צייט אין קאַלטעם וואַסער, און דאָן זאָל עס אויסגעזאָלצען ווערען פאַל-שמענדיג לויט דעם אידישען דין, נאָכהער זאָל מען עס גוט אויס-וואַשען און אַריינלעגען אין הייסעם זאַלץ-וואַסער און עס לאָזען קאָכען 12 מינוטען פאַר יעדען פונט פלייש. מען זאָל אַכטונג געבען, עס זאָל זיך קאָכען לאַנגזאַם. ווען עס איז שוין באַלד פאַרטיג, זאָל מען עס צודעקען און לאָזען דעמפּפען פון 10 ביז 15 מינוטען. דאָס קען מען סערווירען וואַרעם, אָבער אָבגעקיהלט איז עס נאָך בעסער. אַ טאָמיטאָס-אָס איז גוט דערצו.

195. מאָמען טשאַפּס.

מאָמען טשאַפּס איז דאָס בעסטע פלייש צום בראָטען נאָך לאַם-טשאַפּס. דאָס בעסטע איז, ווען דער בוטשער זעלבסט שניידט אויס די טשאַפּס. אָבער די ווירטהין מעג איהם זאָגען, אַז זי וויל, דאָס די טשאַפּס זאָלען זיין דריי אינטשעס דין און יעדער זאָל וועגען אונט-געפעהר אַ האַלבעס פונט.

די טשאַפּס קען מען אי פּרעגלען, אי בראָטען.

אַם לייכטעסטען צו פּערדיהען זיינען זיי, ווען מען בראָט זיי אויף אַ זילבערנעם דראָט איבער האַלץ-קוויהלען, בלויז מיט אַביסעל זאַלץ אין מיטען בראָטען. אָבער מענשען מיט געזונדע מאָגענס פּער-גינען זיך זיי צו פּרעגלען אין פעט. פּריהער האָבען מיר שוין געגעבען די אַלגעמיינע רעגלען דערפאַר.

196. איירישער סמיון.

נעהמט צוויי פונט מאָטען (האַלז איז דער בעסטער טהייל דער-
פאר). דאָן נעהמט דאָס זעלבע געוויכט אין קארטאָפּעל מיט איין
גרויסע ציבעלע. פאַר אַלעמען לעגט מען אַריין אין דער קאָך-פּאַן
אַ רייגע סליסעס קארטאָפּעל, דאָן אַ רייגע שטיקלעך פלייש מיט
ציבעלע, און אויב איהר האָט גענוזענע אָדער היהנערשע גריבענעס,
לעגט זיי אַריין, ווען ניט אַ פּאָאר שטיקלעך רויהעס רינד ברוסט-פלייש.
אָט אזוי זאָל געהן איין רייגע נאָך דער צווייטער ; אַלעס בע-
זונדער גוט בעזאלצען און בעפעפערט. דאָן גיסט אָן גענוג קאַלטעס
וואַסער עס זאָל, אונגעפּעהר, אַלעס פּערדעקען. קאָכט עס לאַנגזאַם
צוויי שטונדען, אָדער מעהר, ווען דאָס פלייש איז ניט גענוג ווייך.
מען דאַרף אַכטונג געבען ניט צו שאַקלען און ניט צו טרייסלען,
כדי די קארטאָפּעל זאָל זיך ניט צופאַלען.

197. מאָטען בראַטען.

פאַר אַ בראַטען פּון מאָטען איז גוט צו נעהמען אַ גאַנצען שולטער
צוזאַמען מיט'ן ביין, דאָן זאָל מען גוט אויסשניידען יעדעס שטיקעל
פּעט דערפּון.

איידער מען שמעלט עס קאָכען, זאָל דאָס פלייש געווישט ווערען
מיט אַ ריינעם טוך ביז עס ווערט גאַנץ טרוקען. דאָן זאָל מען נעהמען
אַ הילצערנעם האַמער, אָדער גלאַט אזוי אַ שווערעם שטיק האַלץ און
צוקלאַפּען גוט דאָס פלייש ביז עס ווערט פּלאַך. דאָן זאָל מען עס צו-
שניידען אין צווייען. אין דעם זאָל מען אַריינבראַקען אַ האַלבעס פּונט
רויהעס גוטעס רינד ברוסט-פּעט, אַ פּערטעל פּונט רויהעס גענוזענעס
אָדער היהנער'שע שמאַלץ, ווען ניט מעג זיין שוין צושמאַלצענעס, איין
האַרט-געקאָכטעס איי, אַביסעל פּעטרושקע, אַ גרויסעם שטיק ציבעלע.
צו דעם זאָל מען צולעגען אַביסעל ענלישעס געווירץ, אַביסעל אַנגער-
בענע לימענע-שאַלאַכץ. צומיש אַלעס און פּערבינד עס מיט אַ רויהעס
איי. דאָס אַלעס זאָל אַריינגעלעגט ווערען צווישען צוויי שטיקער פלייש,
דאָן זאָל מען עס פּערבינדען מיט אַ שטאַרקען פּאָדעם.

דאן זאל מען אריינלעגען אין א פאן א היבשע ביסעל שמאלץ
 אָדער קריסקאָ, אויפקאָכען און אריינלעגען דאָס פלייש.
 אַם בעסטען פאַר דעם איז אַן אויווען. עס דאַרף זיך בראָטען
 אזוי לאַנג ביז עס ווערט גוט ווייך. מען זאל עס סערווירען הייסערהייט.

198. קאלבס קאָפּ.

די ערשטע זאָך מיט אַ קאלבס קאָפּ, דאַרף מען אַרויסנעהמען
 דאָס געהירן, דאָס אַריינוואַרבען אין קאלטעס וואַסער אויף אַ שטונדע.
 דאן קאָך זיי אָפּ אין זאַלץ-וואַסער 20 מינוטען און שמעל זיי אוועק.
 דער קאָפּ זאל כשר געמאַכט ווערען ווי דער דיין איז, דאן זאל
 מען דאָס קאָפּ גוט אָבווישען מיט אַ טוך.
 דאן זאל מען דאָס אַלעס גוט בעפעפערן און בעזאַלצען, אַריינ-
 וואַרפען אין הייסעס וואַסער אויף 10 מינוטען. נאָכהער אַרויסנעהמען,
 אַריינלעגען אין קאלטעס וואַסער און שמעלען קאָכען ביז עס האַלט
 ביים פאַרטיג ווערען. דאן גיסט מען אָב דאָס וואַסער און מען מאַכט
 ד'רפון אַ בראַטען מיט אַביסעל פעט, אַ ציבעלע, אַביסעל מעהל און
 עס זאל שטעהן אין אַן אויווען פון 15 ביז 25 מינוטען.

199. קאלבס געהירען.

ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצויגט, זאל דאָס קאלבס-געהירען
 פריהער אָבגעקאָכט ווערען, דאן זאל מען אַרונטערנעהמען די הויט
 און, ווען מעגליך, אויך די אָדערן.
 אַם בעסטען איז, זיי אַריינצולעגען אין קאלטעס וואַסער און
 לאָזען שטעהן ביז מען בעדאַרף זיי.
 מען קען זיי אי פּרעגלען אי דעמפּפען. פאַר פּרעגלען, זאל מען
 זיי צושניידען אין לאַנגע שטיקלעך, טונקען אין מעהל און פּרעגלען
 אין הייסעס שמאַלץ אָדער קריסקאָ. צום דעמפּפען, זאל מען אַריינ-
 לעגען עטליכע קליינע, רונדע ציבעלעס, ניט צושניטען, ענגלישעס
 געווירץ, אַביסעל גרינצייג, אַביסעל סטאַק-זופּ, אָדער גלאַט אזוי זופּ,
 און דאן אַריינגיסען אַ וויין-גלעזעל רייהן-וויין. דאָס זאל זיך דעמפּפען
 צוואַנציג מינוטען, און דאן איז עס פאַרטיג צום סערווירען.

200. קאסארעל פון קאלבס-פלייש.

קאך אב א פונט קארטאָפּעל און צורייב זיי גוט. לעג זיי נאָכהער אריין אין א פּאָנגים אריין אן עס-לעפעל זופ און א האַלבען אונז קריסקאָ, אביסעל זאַלץ און זעהר וועניג פעפּער. דאָן וואַרף אריין דאָס גוט-צושלאָגענע ווייסעל פון אן איי. מיש אַלעס גוט אויס, שטעל עס ארויף אויפ'ן פייער ביז עס ווערט זעהר הייס.

דאָן לעג ארויף די קארטאָפּעל אויף א לאַנגען טעלער, און מיט אַ לעפעל און מעסער זאָלסטו זיי מאַכען אויסצוועהן ווי א וואַנט. צושלאָג גוט דאָס געלכעל פון אן איי און בעשמיר דערמיט די קאָר-טאָפּעל-וואַנט.

שטעל דאָס דאָן אריין אין אויווען און לאָז עס שטעהן ביז די קארטאָפּעל ווערען ברוין. צושנייד אין קליינע שטיקלעך איין פונט קאלבס-קאָטלעמען; צושמעלץ אין א פּאָנג אביסעל היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ; ווען עס איז גוט הייס, לעג אריין די שטיקלעך פלייש און לאָז זיי אזוי לאַנג זיך פרענגלען, ביז זיי ווערען גוט ברוין פון אַלע זייטען. בעשיט זיי מיט זאַלץ און פעפּער, טונק זיי איין אין מעהל און פרעגעל נאָך אַמאָל.

ווען דאָס פלייש ווערט ווייך און פאַרטיג, זאָל מען עס אוועק-לעגען נעבען די ברוינע קארטאָפּעל, צודעקען מיט טאָאסט-ברויט און סערווירען וואַרעם.

201. קאלבס טשאַפּס.

נאָכדעם ווי מען האָט געקויפט ביים בוטשער פאַרטיג אויס-געעשניטענע קאלבס-טשאַפּס, זאָל מען זיי אהיים נעהמען, כשר מאַכען און דאָן צוקלאַפען מיט אַ הילצערנעם האַמער.

צושלאָג מיט אַ געלכעל פון אן איי, טונק איין פריהער די טשאַפּס אין קרעקר-מעהל אָדער ברויט-ברעקלעך, דאָן אין איי און וויעדער אַמאָל אין קרעקר-מעהל. דאָס איי, נאַטירליך, זאָל האַבען זאַלץ און פעפּער.

דערווייל זאָל מען האַבען פאַרטיג אַ טיעפע פּאָנג מיט קאָכע-דיגעס שמאַלץ, קיין קריסקאָ. די טשאַפּס זאָל מען אַריינלעגען אין

פעט און ניט צודעקען. דאָס זאָל זיך אזוי לאַנגזאַם פּרעגלען, און ניט אומקעהרען די טשאַפּס אין וועניגער צייט ווי 4 אָדער 5 מינוטען. די טשאַפּס מוז מען לאַנגזאַם אויפהויבען אום די ברעקלעך זאָלען ניט אַרונטערפּאַלען.

ווען דאָס פּלייש איז ווייך און ברוין, זאָל מען דאָס סערווירען מיט טאָמייטאָ-סאָס.

202. קאַלבס קאָטלעטען.

ערלויבט ניט דעם בוטשער צו מאַכען די קאָטלעטען מעהר ווי אַ האַלבען אינטש דיק. מען דאַרף זיי טונקען אין ברעקלעך און אייער, פונקט ווי טשאַפּס, און זיי דאַן אויך אַריינלעגען אין הייסען שמאַלץ. ווען זיי ווערען פאַרטיג, זאָל מען אָפּזייען דאָס שמאַלץ אין אַ בע-זונדער בלי, אַריינגיסען אַביסעל הייסעס וואַסער, גוט אויסמישען, נאָך אַמאָל דורכקאָכען, ביז עס ווערט אַ גרייווי. דאָס זאָל מען נאָכ-הער אַרויפגיסען אויף די קאָטלעטען.

203. ראַגו פון קאַלבס פּלייש.

ראַגו (Ragout) איז אַ געשמאַקער פּראַנצויזישער מאַכל. עס איז אייגענטליך, ווי מען זאָגט אויף אידיש, אַ ראַסעל-פּלייש פון אַ קעלבעל. ווי געוועהנליך, נעהמט מען צו דיעזען צוועק די קאַלבס-ברוסט. דאָס פּלייש זאָל צושניטען ווערען אין אַנדערטהאַלבען אינטשיגע שטיקלעך, דאָן זאָל מען עס לייכט איינפּרעגלען און אַריינלעגען אין אַ טאָפּ מיט צושניטענע ציבעלעס, אַביסעל פּעטרושקע, און נאָך גרינצייגען פון סיוזאָן. דאָן פּעפּער און זאַלץ. דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט זופ, אָדער מיט הייסעס וואַסער. גוט צודעקען און דעמפּפען צוויי שטונדען.

צו דעם מאַכט מען אַ געוועהנליכען איינשרען. דאָן נעהמט מען אַ גלאָז ווייסען וויין און מען גיסט אַריין. איין קאָך פון אַ מינוט, און עס איז פאַרטיג.

204. קאלבם בראמען.

שולטער אָדער ריפּען, ווי אויך ברוסט, איז דאָס בעסטע פאַר בראמען. דער בראמען איז געשמאַקער, ווען דאָס פלייש ווערט אַנ־געפילט. דאָס געפילעכטיץ זאָל בעשטעהן פון ברויט־ברעקלעך, פעט־רושקע און הינהער־שמאַלץ. זאָל די הויז־ווירטהין געדענקען, אַז זי זאָל דאָס געפילעכטיץ ניט געטצען, אויסער וואָס עס זאָל זיין גענוג פעט עס צוזאַמען צו האַלטען.

דאָס געפילעכטיץ זאָל אַריינגעלעגט ווערען נאָכדעם ווי מען מאַכט אַ שניט אין פלייש. דער שניט זאָל אימער געהן אין דער ברייט אין דער דיקסטער זייט פון פלייש. דאָן זאָל מען בעשפּרינקלען דאָס פלייש מיט אַביסעל מעהל, זעהר וועניג, און דאָס אַריינלעגען אין דער פּאַן זיך בראַטען, צוואַנציג מינוטען פאַר יעדען פונט.

קאַלבס־פלייש ווערט אָפטמאָל צו ברוין און דערפאַר אויך צו טרוקען. דערפאַר זאָל אויפגעפאַסט ווערען, ערשטענס, די פּאַן זאָל זיין צוגעדעקט, כדי דער דאַמפּף זאָל ניט אַרויס און האַלטען פייכט דאָס פלייש, און דאָן זאָל דאָס געבראַמען ווערען ביי אַ לייכטען פּייער. וועהרענד דעם בראמען, זאָל די הויז־ווירטהין עטליכע מאָל אַנ־נעהמען די זופּ פון פלייש אין דער פּאַן מיט אַ לעפעל און אַרויפ־ניסען אויפ'ן פלייש עס זאָל זיין פייכט.

205. סוויטברעד.

סוויטברעדס (sweetbreads) זיינען דריזען. אין פּיעלע לענדער ווייסען ניט די אידען דערפון, אָדער זעהר וועניג. דאָרט געהט עס אַוועק אין די רייכע קריסטליכע הייזער. דאָ אין אַמעריקא, איז עס בעקאַנט אונטער דעם נאָמען גראַשיצע, וועלכעס איז אַ רומענישעס וואָרט.

סוויטברעדס איז זעהר געשמאַק, זעהר נאָהרהאַפט, און יוען דאָס איז גוט צובערייטעט, איז דאָס אַ זעלטענער שפּייז.

206. געבראַמענע סוויטברעדס.

אין די אַריענטאַלישע לענדער ווערען סוויטברעדס געגעסען בלויז געבראַמען אויף קויהלען, דאָס הייסט, בראַילד.

די ווירטהין מוז אָבער וויסען, אויב דאָס פּאַסט זיך פאַר דיזענען צוועק. זי דאַרף זיך איבערצייגען, אז די סוויטברעדס זיינען ווייך גע- נוג. דאָס קען זי וויסען איינפאַך פון אַ דריק מיט'ן פינגער. ווייכע סוויטברעדס זיינען באַלד אזוי ווי געהירן.

אויב די סוויטברעדס זיינען ווייך, דאָן זאָלען זיי געשניטען ווער- רען גאַנץ דין, אַרויפגעלעגט אויף אַ דראָט און געבראָטען איבער אַ האַלץ-קויהלען פייער.

דאָס פייער זאָל זיין ציעמליך לעבעדיג, אָבער ניט צו שטאַרק, ווייל די סוויטברעדס ווערען לייכט צוגעסמאַליעט און בלייבען רויה אינוועניג.

מען דאַרף זיי זאָלען אין מיטען בראָטען.

207. סוויטברעד קראַקעטס.

די אמעריקאַנישע קיך מאַכט אָבער פּערשיעדענע אַנדערע מאַכלים פון סוויטברעדס. דאָס ערשטע זיינען די סוויטברעד-קראַקעטס. מען נעהמט איין פּאָאר סוויטברעדס, אַ האַלבעס גלאָז מאַנדרעל- מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, פינף טראָפען ציבעלע זאַפט, אַ האַלבען עס-לעפעל צושמאַלצענעם היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאַ, צוויי עס-לעפעל מעהל, איין עס-לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע, אַ האַל- בען עס-לעפעל זאַלץ ; פּעפּער און אַביסעל מוסקאַט-נוס.

פּריהער שניידט מען אַרום די סוויטברעדס, דאָס הייסט, מען רייניגט זיי אָב פון פעט און הויטען, דאָן לאָזט מען זיי קאָכען פון צוויי ביז דריי מינוטען אין וואַסער. נאָכהער צוהאַקט מען עס גאַנץ דין. דאָן צורייכט מען דאָס פעט מיט'ן מעהל און מען לעגט עס אַריין אין דעם מאַנדרעל-מילך, וועלכע מען מישט גוט אויס, ביז עס ווערט דיק. דאָס זאָל אַוועקגעשטעלט ווערען אויפ'ן פייער און מען זאָל עס מישען ביז עס ווערט הייס.

דאָס נעהמט מען אַרונטער פון פייער, וואוהין מען לעגט אַריין די געלעכלעך פון די אייער ווי אויך די סוויטברעדס. מען זאַלטצט צו צום טעם. מען מישט עס אויס און מען שטעלט עס אַוועק עס זאָל זיך אָבקייהלען, דאָן מאַכט מען די קראַקעטען, אין דער פּאַרמע פון היטעל-

צוקער, ביים דנאָ אזוי גרויס ווי א זילבער דאָלאַר און אַנדערטהאַלבען אינטשעס לאַנג.

יעדער קראַקעט זאָל איינגעטונקט ווערען אין ווייסעל פון אַן איי, דאָן אין ברויט־ברעקלעך און נאָכהער זאָל מען דאָס פּרעגלען אין היהנער־פעט אָדער קריסקאָ.

דאָס זאָל מען סערווירען צוזאַמען מיט גרינע אַרבעס.

אויב עס איז שווער פאַר דער ווירטהיין צו קריגען מאַנדעל־מילך, זאָל זי נעהמען איינפאַכע זופ, אָדער סטאַק־זופ. און ווען זי קען ניט מאַכען קיין היטעל־צוקער קראַקעמען, מעג עס אויך זיין אין דער פאַרמע פון קאָמלעמען.

208. סוויטברעדס און מאַשרומס.

רייניג אַרום נאָך צוויי אָדער דריי מינוטען צוויי פּאָאר סוויט־ברעדס. דאָן נעהם א זילבערנעם מעסער און צושנייד זיי אויף שטיק־לעך (די אורזאכע דערפון איז, ווייל אייזען אָדער שטאָהל מאַכט זיי טונקעל). דאָן נעהם א פּאינט פּרישעס מאַשרומס (שוועמלעך). שייף זיי אָב, צושנייד זיי אין פיערען. לעג אַריין צוויי אונצעס היהנער־שמאַלץ אָדער קריסקאָ אין דער פּאַן איבער'ן פיער. ווען דאָס איז גוט צושמאַלצען, לעג אַריין די מאַשרומס און זאָלען זיי זיך לייכט פּרעגלען 15 מינוטען.

נעהם נאָך צוויי אונצעס צושמאַלצענע קריסקאָ אָדער היהנער־פעט מיט א פולען עס־לעפעל מעהל, ניס אין דעם אַריין לאַנגזאַם א האַלבען פּאינט סטאַק־זופ. לעג אין דעם אַריין די מאַשרומס. ווען דאָס אַלעס הויבט אָן צו קאָכען, זאָל מען אַריינלעגען די סוויטברעדס, א האַלבען טהעע־לעפעלע זאַלץ און אַביסעל ווייסען פעפער.

ווי דאָס קאָכט אזוי צוויי מינוטען, זאָל מען אַריינגיסען פיער עס־לעפעל שעררוויין אָדער מאַדערא, און דאָס איז פאַרטיג סער־ווירט צו ווערען.

אויב מען קען ניט קריגען קיין גאַנץ פּרישע מאַשרומס, מעג מען געברויכען די פּרעזערווירטע אין קענס.

209. סוויטברעדס און אַרבעס.

א פיינער איבערביים אָדער זומער-מיטאג איז געבראָטענע סוויט-ברעדס מיט אַרבעס.

קאָך די סוויטברעדס אַכט אָדער צעהן מינוטען. ווען זיי קיהלען זיך אָב, שפּאַלט זיי אין צווייען. גיס אַריין אין אַ באַקפּאַן אַ גלאָז זופּ. שיט אַריין זאַל און פעפּער. וואַרף אַריין היבשלאַעך ברויטברעק-לאַעך און צו דעם לעג צו אַ לעפעל היהנער-שמאַלץ. לעג אַריין די סוויטברעדס און כאַק אויס אין אויווען ביז עס ווערט אַביסעל ברוין. אויב די זופּ קאָכט אויס, זאַל מען צוגיסען אַביסעל אנדערע. אום ניט צו לאָזען די סוויטברעדס זאַלען ווערען טרוקען.

שטעל דערווייל קאָכען קליינע אַרבעס. ווען זיי זיינען ווייך, גיס אָב די זופּ פון זיי. בעזאַלץ, בעפעפּער און בעשמעלץ מיט אַביסעל פעט. לעג אַרויף די סוויטברעדס אויף אַ פלאַכען הייסען טעלעך. רינגעל דאָס אַרום מיט די אַרבעס און סערוויר הייסערהייט.

210. עופות.

עס איז קיין צווייפעל, אַז דאָס פלייש פון עופות בילדעט, אָפּט-מאָל, די בעסטע פון אונזערע נאָהרהאַפטע שפייזען.

אין דער זעלבער צייט איז אָבער שטאַרק נויטהייג צו ערקלערען די מעלות און די חסרונות פון פּערשיעדענע עופות.

דער פּראַנצויז, וואָס איז, בטבע, אַ גרויסער פּרעסער און ווייס אויך ווי צו עסען און וואָס צו עסען, פּערשטעהט זיך אַם בעסטען אויף עופות.

די גרויסע פּראַנצויזישע האָטעלען, און די רייכע פּראַנצויזען, וואָס פּאַרבערייטען ביי זיך אין דער היים זייערע אייגענע שפייזען, האָבען אויך זייערע אייגענע פּלעטצער וואו זיי פּיטערן זייערע עופות. יעדע חיה און עוף בילדעט, אָדער פּראָדוצירט אַ פלייש, לויט דעם וואָס עס עסט. איבערהויפּט איז דאָס דער פּאַל מיט עופות. אַם בעסטען געפינט מען דאָס אויס ביי ווילדע עופות. נעהמט, למשל, די ווילדע קאַטשקעס און ווילדע גענז. אַ גאַנצען זומער געפינען זיי זיך ווייט אין נאָרדען, וואו זיי לעבען פון געוויסע

וואסער-גראָזען, מאַנכע פון קליינע פישלעך און ים-שרצים. זייער פלייש איז דאָמאַלס ענטוועדער וואַסערדיג מיט וועניג טעם, אָדער עס האָט גאָר אַ גערוד פון פיש.

אין הערבסט פליהען זיי אַוועק נאָך זידען, וואו זיי בעזוכען די תבואה-פעלדער. אין אַ וואָך אָדער צוויי צייט, ווערט זייער פלייש פריי פון אירגענד אַ פיש-גערוד און עס ווערט זעהר געשמאַק. יעדעס עוף, וואָס מען וויל פּיטערן פאַר שפּייז, זאָל עסען ווייץ, קאָרן, אָדער ברויט. עס דאַרף אויך האָבען ריינעס און פרישעס וואַסער צו דער צייט, ניט זיין אָבגעשפּאַרט, און ניט זיי צו פריי. דאָס הייסט, עס זאָל קענען אַרומגעהן איבער אַ גרינעם שטיקעל פעלד, שאַרען מיט די פיס, זיך ניט אָנשטרענגען און געניסען אזוי פיעל רוה ווי נאָר מעגליך.

די שטייג איז ניט גוט.

אין דער זעלבער צייט, זאָל עס געהאַלטען ווערען זעהר ריין און עס זאָל ניט געניסען קיין אונריינע זאָך צום עסען.

דאָס, ווי געזאָגט, טהוען די פראַנצויזען. ביי אונז אין אַמעריקא, אָבער, איבערהויפט אין די גרויסע שטעט, איז אונמעגליך נאָכצו-קומען אזא זאָך, און מען מעג זיך צופריעדען שטעלען מיט די עופות, וואָס מען ברענגט, פון מיילען, מיילען ווייט, אין די שטייגען. אָפטמאָל וועט איהר הערען פון אַן איינגעוואַנדערטע בעל-הבית'טע, וועלכע וועט אייך זאָגען : „דאָ, אין אַמעריקא, האָבען די עופות ניט אזא גוטען טעם ווי ביי אונז אין דער היים“.

אמת, עס קומט דערפון, וואָס מען ברענגט אהער די עופות, מאַנכע מאָל הונדערטע מיילען ; זיי עסען ניט דעם גאַנצען וועג ; און ווען זיי עסען יא, דאָן איז עס ניט וואָס זיי בעדאַרפען, נאָכהער בלייבען זיי טעג לאַנג, אין די שטייגען, צונויפגעדריקט און צוזאַמענגעפרעסט, ביז עס מוז איינטרעטען אַן ענדערונג אין דעם פלייש.

אָבער ווען מען קען ניט אריבער, מוז מען אַרונטער. אויב עס איז ניט מעגליך אַנדערש, דאַרף מען אָננעהמען ווי עס איז. אונטער די אומשטענדען וויעדער, דאַרף מען אויך וויסען וואָס צו טהאָן מיט די עופות.

מיר האָבען שוין איינמאָל בעמערקט, אַז דער אונטערשיעד פון אַמעריקאַנישע גוים ביי אידען אין זייערע מאכלים, איז פאָלגענדעס :

אידען עסען צו פרישעם פלייש און זיי זיינען ניט שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש; וועהרענד די אמעריקאנישע גוים עסען צו אלטעם פלייש און זיינען שטארק מבחין אויף דער פרישקייט פון פיש.

צו פרישעם פלייש איז ניט גוט, אין קיין פאל. עס איז אָבער ניט גוט קיין צו אלטעם פלייש, און דערפאר ליידען אָפּטמאָל דערפון די אמעריקאנער. עס איז בלוזי ניט פעסטגעשטעלט ווער עס ליידעט מעהר, די אידען פון צו פרישעם פלייש, אָדער די גוים פון צו אלטעם פלייש.

יעדענפאלס, וואָס „צו" איז איבריג.

דאָס צו פרישע פלייש פון אַן עוף איז ניט גוט.

קיין ווירטהין זאָל צובעריימען דאָס פלייש פון אַן עוף צום

עסען, וואָס איז געשלאַכטעט געוואָרען אין דעם זעלבען טאָג.

לאָמיר זאָגען, אַז די ווירטהין וויל פאַרבעריימען פלייש אויף

שבת. דאָן זאָל מען לאָזען שלאַכטען די עופות מיטוואָך און זיי לאָזען

ליעגען איבער נאכט; זיי כשר מאַכען דאָנערשטאג, און אוועק-

שטעלען ביז פרייטאג צום קאָכען. אויב מען מאַכט עס מיט אַ טאָג

פריהער, דאָס הייסט, פון דיענסטאג, איז נאָך בעסער.

און פונקט ווי אַן עוף, וואָס איז צו אַלט, פערלירט דעם טעם,

אזוי איז דאָס עוף, וואָס איז צו פריש, אויף אָהן אַ טעם.

עס איז דאָ נאָך אַן אונטערשיעד. דאָס עוף, וואָס איז צו אַלט,

איז וועניגסטענס ווייך צום עסען, און דאָס עוף וואָס איז צו פריש,

איז אַי אָהן אַ טעם, אַי עס איז צו האַרט צום עסען.

211. פערשיעדענע מינים עופות.

דאָס בעסטע פון אַלע עופות איז די הוהן; דאָס הייסט, ניט דער

האָהן. די הוהן ליעפערט בעסערעם פלייש.

אַ יונגע הוהן, אָדער אַ יונגער האָהן, איז בעסערעם פלייש ווי

פון אַן עלטערן עוף. אָבער, מען זאָל עס קיינמאָל ניט אויסטייטשען,

אַז דאָס בעדייטעט אַ גאַנץ יונגעס עוף.

דאָס גאַנץ יונגע עוף, וואָס מען רופט „ספרינג טשיקען", זאָל

קיינמאָל ניט זיין אינגער ווי זעקס מאָנאַט. ווען עס איז אַלט אַכט

מאנאט איז עס בעסער. עס דויערט צו זיין גוט צום עסען, ביז עס ווערט אלט אָנדערטהאלבען יאָהר.

באלד נאָך דער הוהן, קומט דער אינדיק אין גוטסקייט פון פלייש. אויך ביי דיעזע איז דער זעלבער פאל ווי מיט דער הוהן, מיט אויס-נאָהמע, וואָס אַן אינדיטשקע איז יונג, ביז זי ווערט אלט צוויי יאָהר. נאָך דעם אינדיק איז די קאטשקע גוט צום עסען. און נאָך דער קאטשקע, קומט די גאנז.

אָבער מיט דיעזע עופות, וואָס קומען פון וואסער, דאָרף מען אימער זיין זעהר פאָרויכטיג.

יעדער וואסער-פויגעל האָט, גראַדע אויפ'ן עק, אזא מין געוויקס, וואָס איז אימער אָנגעפיללט מיט אַ פעטקייט. דיעזע פעטקייט ציהט אַרויס דאָס עוף מיט'ן שנאָבעל און צושמירט עס איבער די פּעדערן, אום זיך צו בעשיטצען געגען וואסער. אָבער דיעזעס פעטקייט האָט זעהר אַן אונאַנגענעהמען גערוך. פיעלע גוטע מאכלים ווערען דערפון פּעדאַרבען.

די הויז-ווירטהין, אזוי שנעל ווי זי רייניגט אָב די גאנז אָדער קאטשקע פון די פּעדערן, זאָל, נאָך איידער זי עפענט דאָס עוף, אָב-שניידען דאָס געוויקס, ביז גאַנץ טיעף, און עס אוועקוואַרפען. אַ קאטשקע איז יונג ביז אָנדערטהאלבען יאָהר און אַ גאנז ביז דריי יאָהר.

212. ווי צו דערקענען יונגע עופות.

ווען מען נעהמט אַ געקוילעטע הוהן אין די הענד אַריין, קען מען גלייך אויסגעפינען אויב זי איז אלט אָדער יונג. מען לעגט צו דעם גרויסען פינגער צום ברוסט-ביין און מען גיט אַ פעסטען דריק. ביי אַ יונגע טשיקען וועט זיך דאָס שנעל איינבויען, ווי אַ האַרטע לעדער; ביי אַן אלטע קען מען דאָס ניט ריהרען.

ביי אַ קאטשקע זאָל מען אָננעהמען, מיט ביידע פינגער, די ווינד-רעהר און געבען אַ דריק. אויב דאָס פיהלט זיך קראַכענדיג צווישען די פינגער און זיך נאָכגעבענדיג, דאַן איז דאָס יונג. ווען עס איז אָבער אַן אלטע קאטשקע, דאַן איז דאָס ווי אַ שטיק דיקע ראָבער-פּאַיפּ.

די זעלבע רעגעל ווערט אָנגעווענדעט ביי אַן אינדעמטשקע, ווי אויך ביי אַ גאַנז.

213. ווי מען רייניגט אויס אַן עוף.

עס איז איינע פון די וויכטיגסטע זאַכען ווי מען רייניגט אויס אַן עוף, און מען פאַרבערייטעט עס צו דער קיך.

ביי די קריסטען ווערט עס אָבגעפאַרעט און עס געהט דערפון אַרונטער יעדע פּעדער. ביי אידען טאָר מען דאָס ניט. דערפאַר דאַרף מען זיין פאַרויכטיגער.

דאָס עוף זאָל געפליקט ווערען פאַרויכטיג, אום ניט צו צורייסען די הויט. דאָן זאָל מען, מיט דער הילף פון אַ שטומפיגעס מעסער, גוט אָבצופּען אַלע פּעדערן, און, איבערהויפט, די פענקעס וואָס בלייבען שטעקען פון די גרויסע פּעדערן. עס איז ניטאָ קיין אונאַנגענעמערע זאַך אין דער וועלט, ווי פענקעס פון פּעדערן וואָס בלייבען שטעקען. דאָן זאָל מען עס אָבסמאַליען.

דער פּלאַם פון אַלקאָהאָל ניט ניט קיין רויך און דאָס עוף ווערט ניט פּעררויכערט. יעדענפאַלס אָבער, זיינען דאָ בעל-הבית'טעס, וואָס קענען זיין פאַרויכטיג אויך מיט דעם פּלאַם פון שטרוי אָדער פּאַפּיר, און ניט פּעררויכערען דאָס עוף.

באַלד נאָכ'ן אָבסמאַליען, זאָל מען אַוועקלעגען דאָס עוף אין אַ גאַנץ קיהלען פּלאַטץ עס זאָל פּערקיהלט ווערען. מען זאָל קיינמאַל ניט נעהמען צום עפענען, סידרען עס איז פּאַלשטענדיג אָבגעקיהלט. ווען דאָס עוף איז אַזוי קיהל, אַז עס איז האַרט, זאָל מען אָבזאַ-קען דעם קאָפּ. דאָן נעהמען אַ דינעס און שאַרפעס מעסער, אַרומשניי-דען דעם האַלז נאָהענט צום קערפּער, און דאָס אַרונטערציהען. דאָס העלזעל-הייטעל קען צונוטץ קומען אויף אַ געפיללעכטץ.

אין דער זעלבער צייט מאַכט מען, ביים האַלז און אין פּאַדער-שטען טהייל קערפּער, אַ קליינע עפענונג, און מען ציהט אַרויס, לאַנגזאַם, דעם שפּייזבייטעל, קראָפּ, ווי אויך די שפּייז-רעהר צוזאַמען מיט דער ווינט-רעהר.

מען מאַכט דאָן אַ לאַנגען שניט אין בויך, מען לעגט פאַרויכטיג אַריין די האַנד, און מען נעהמט אַרויס דאָס גאַנצע אינוועניגסטע,

אכטונג געבענדיג, ניט צודריקען קיין קישקע. די קישקע וואָס ציהט זיך ביז אַרויף, זאָל פאַרזיכטיג אויסגעשניטען ווערען.
צום געברויכען פון דעם אינוועניגסטען, בלייבט, דער פופיק און די לעבער.

פון דעם לעבער שניידט מען באַלד אוועק די גאַל, און מען זשאַלעוועט ניט אוועקצושניידען אַ שטיקעל לעבער, כדי ניט צו צו-שניידען די גאַל. דער פופיק ווערט געעפענט, אויסגערייניגט און גוט אויסגעקראַצט דאָס אינוועניגסטע הייטעל.

דאָן לעגט מען עס אַריין אין וואַסער און מען מאַכט עס כשר. אונגעאַכטעט דאַרויף וואָס דער דין איז בלויז איינצוווייקען דאָס עוף, רעקאַמענדירען מיר מען זאָל וואַשען דאָס עוף אין דריי וואַסערן, און אַרויסנעהמען אַלעם בלוטיגע פון אינוועניג. מיר האָבען אָנגעצייגט, ווי מען עפענט אויף אַן עוף, כדי דאָס זאָל גוט זיין פאַר אַ געפיללעכטיץ. אָבער ווען מען וויל דאָס עוף איינ-פאַך אויסזידען, אָדער קאָכען אַ זופ, דאָן זאָל מען, מיט דעם שאַרפען מעסער, דאָס אויפשוניידען דורכ'ן בויך און דורך דער ברוסט. נאָך מען זאָל אַכטונג געבען צו שניידען, ערשטענס, גראַד, ניט צו צוברעק-לען דאָס פלייש, און צווייטענס, מען זאָל ניט אָנריהרען די געדעריים. פאַר זופען איז דאָס בעסטע אַן אַלטע הוהן. דאָס זעלבע אויך מיט אַן אַלטע אינדעטשקע.

יונגע היהנער, העהנער, קאטשקעס און גענז, זיינען פאר בראטען.

214. געבראַמענע הוהן מיט פאַסטערנאַק.

נעהם, אונגעפעהר אַ פונט און אַ האַלב פאַסטערנאַק, קראַץ אָב, רייניג אָב, צושנייד אין פיערען, לעג אַריין אין וואַסער און קאָך צוואַנציג מינוטען. גיס אַרויס דאָס וואַסער און לאָז דעם פאַסטערנאַק ליגען טרוקען אויף אַ וויילע.

נעהם אַ יונגע הוהן, לעג זי אַריין אין אַ טיעפע פאַן, לעג אַרום דעם פאַסטערנאַק, בעזאַלץ, בעפעפער, דאָן לעג אַריין אַ שטיק היהנער-פעט אַזוי גרויס ווי אַן איי, גיס אַריין אַביסעל וואַרעמעס וואַסער אום עס זאָל ניט ברענען, שטעל אַריין אין אויווען און באַק אַזוי לאַנג, ביז די הוהן און דער פאַסטערנאַק קריעגען אַ פיינעם ברוינעם קאָליר.

נעהם ארויס די הוהן אויף א בעזונדערן טעלער, לעג אריין דעם פאסטערנאס אין א צווייטען טעלער און בעגיס מיט דעם סאָס פון דער פאן. סערוויר ווען עס איז וואַרעם.

215. הוהן-בראטען מיט קריעם.

צושנייד די משיקען אין לאַנגע שטיקער. לעג דאָס אַריין אין אַ פּאַן, גיס אַריין קאַלטעס וואַסער צוצודעקען די משיקען, קאָך לאַנג-זאַם און פּאַרויכטיג, ביז די משיקען איז ווייך. ווען דאָס איז פאַר-טיג, דאַן גיס אַריין אין דער פּאַן אַ פּאַינט זעהר דיקע מאַנדעל-מילך, אַן עס-לעפעל היהנער-פעט, אַנדערטהאַלבען לעפעל קאַרן-סטאַרטש, וואָס איז פּריהער אויפגעלעגט געוואָרען אין אַביסעל זופּ. דאָס אַלעס זאָל פּערבלייבען אויפ'ן פּיער, ביז דער קאַרן-סטאַרטש האָט געמאַכט געדיכט די גרייווי. יעצט שיט מען אַריין זאַלץ און פּעפּער און מען מישט אויס. דאָס זאָל שטעהן דריי מינוטען. דאַן נעהמט מען טאַאסט-ברויט און מען סערווירט דאָרויף דעם בראַטען מיט דער גרייווי.

216. משיקען קאַררי.

דאָס רופּט זיך משיקען קאַררי (Chicken Curry) און ווערט בעטראַכט אַלס איינע פון די פּיינסטע שפּייזען. עס רופּט זיך קאַררי נאָך דעם פּאָודער, וואָס קומט פון די פּערשיעדענע געווירצען. אַלזאָ, נעהמט מען צוויי היהנער, ניט קיין ספּרינג-טשיקענס, ווייל עס איז נויטהיג זיי זאָלען ניט זיין צו ווייך. די משיקענס צור-שניידט מען אויף לאַנגע שטיקער, אונגעפּעהר צוויי אינטשעס דיק און פּיער אינטשעס לאַנג. מען לעגט זיי אַריין אין גענוג קאַכעדיגעס וואַסער, אַז דאָס פּלייש זאָל צוגעדעקט ווערען; מען שיט אַריין אַן עס-לעפעל זאַלץ, אַ טהעע-לעפעל פּעפּער, זעקס קליינע ציבעלעס, וועלכע מען האָט פּריהער האַלב איינגעפּרעגעלט, אַ לאָרבער-בלעמעל, אַביסעל פּעטרושקע און אַנדערע גרינצייגען.

דאָס אלעס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען דריי-פּערטעל שטונדע. אין דיעזער צייט זאָל עס שוין זיין פּאָלשטענדיג פּאַרטיג. דאָן זאָל מען עס אוועקנעהמען. עס דאַרף דאָרט זיין אַ פּאַינט זופּ.

צושמעלן אָן עס-לעפעל היהנער-שמאַלץ אָדער קריסקאָ, שיט אַריין אַן עס-לעפעל מעהל, פּרעגעל עס גוט דורך. דאָן לעג עס אַריין אין דער זופּ און מיש גוט אויס. נאָכהער זאָל מען אַריינשיטען אַן עס-לעפעל קאָררי-פּאַודער, וועלכעס מען האָט פּריהער דורכגענעטצט מיט אַביסעל וואַסער.

לעג אויך אַריין די געלעכלעך פּון דריי אייער, אָבער זיי זאָלען פּריהער גוט דורכגעשלאָגען ווערען אין אַ הייסער קאַפע איידער מען לעגט זיי אַריין. דאָן זאָל מען אונטערמישען די גאַנצע זופּ מיט דער זאַפט פּון אַ האַלבער לימענע.

מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז די זופּ, אָדער דער סאַס זאָל ניט מעהר קאָכען נאָכדעם ווי מען האָט אַריינגעלעגט די געלעכלעך. אָבער אַזוי שנעל ווי די לימענע-זאַפט איז דורכגעמישט געוואָרען, זאָל מען בעגיסען די טשיקען מיט דעם סאַס.

בשעת דאָס ליעגט שוין אויפ'ן טעלער, זאָל מען עס אַרומלעגען מיט געקאָכטע רייז און אַזוי סערווירען.

217. טשיקען פּריקאָסעע.

די טשיקען זאָל צושניטען ווערען אויף קליינע שטיקלעך. דאָן זאָל מען די שטיקלעך אַריינלעגען אין הייסעם וואַסער און קאָכען פּון 5 ביז 8 מינוטען. פּון דעם זאָל מען גוט אָבזייען דאָס וואַסער.

אַריינלעגען אַ ציבעלע, פּעטרושקע, היהנער-שמאַלץ, זאַלץ און פּעפּער, און דאָן זאָל מען אַרויפגיסען דאָס וואַסער אין וועלכען עס האָט זיך פּריהער געקאָכט.

218. ווייסע טשיקען פּריקאָסעע.

נאָכדעם ווי מען האָט צושניטען די טשיקען אין קליינע שטיקלעך, זאָל מען דאָס אַריינלעגען אין וואַרעמעם זאַלץ-וואַסער. נאָכהער זאָל מען אַריינשניידען אונגעפּעהר אַ פּונט דויהעם היהנער-שמאַלץ, לעג

אלעס אריין אין א טאָפּ און בעדעק עם מיט קאלטעס וואַסער.
דאָס מוז זיין גוט בעדעקט, און עם זאָל אזוי דעמפּפּען לאַנגזאַם
א שטונדע. דאָס איז גענוג לאַנג ווייך צו מאַכען כמעט אירגענד א
טשיקען. עם זיינען אָבער דאָ מאַנכע אלטע היהנער, וואָס פּאָדערן
צוויי שטונדען דעמפּפּען.

ווען אלעס איז שוין כמעט פאַרטיג, זאָל מען אַריינבראַקען אין
דינע סלייסעס איין ציבעלע, ניט קיין גרויסע, אביסעל פעטרושקע,
דאָן שיט אַריין אונגעפּעהר א האַלבעס טהעע-לעפּעלע פעפּער.
דאָס אלעס זאָל ווייטער קאַכען צעהן מינוטען. דאָן מיש אויס
צוויי עס-לעפּעל מעהל אין קאלטעס וואַסער, גיס אַריין אין דעם א גלאָז
הייסע מאַנדעל-מילך און דאָן אויף דעם צוויי גוט-צושלאַנגענע אייער.
לעג נאָך אַריין אַן עס-לעפּעל קריסקאָ, גיס עם אַריין אין פּריקאַסע,
זאָל עם גוט אויפּקאַכען און מיש עם גוט דורך.
ווען עם קאַכט נאָך 5 מינוטען, זאָלסטו אַרויסנעהמען דאָס
פלייש אויף א טעלער און דאָן בעניסען מיט'ן סאָס.

219. פּראַנצויזישער טשיקען פּריקאַסעע.

פּראַנצויזישער טשיקען פּריקאַסעע, אָדער פּריקאַסעע געמאַכט
A la Toulouse ווערט אזוי פאַרבּערייטעט : מען צושניידט די
טשיקען אין קליינע שטיקלעך. דאָן וואַרפט מען דאָס אַריין אין קאלטעס
וואַסער אויף פינף מינוטען צייט. נאָכהער לעג אַריין די טשיקען אין
א פּאַן, בעדעק זי מיט קאַכעדיגעס וואַסער, לעג צו אַן עס-לעפּעל
זאָלי, צוויי ווייסע ציבעלעס, אַ בינטעלע געווירץ, און קאָך דאָס אלעס
צוזאַמען ביז די טשיקען ווערט ווייך.

גיס אָב די זופּ און זאיע דאָס איבער. נעהם נאָכהער דיזעז זופּ
און לעג אַריין אַ האַלבע „קען“ שוועמלעך, צוויי אונצעס קריסקאָ,
אָדער אַנדערטהאַלבען אונצעס היהנער-פעט, צוויי עס-לעפּעל מעהל,
קאָך דאָס אלעס צוזאַמען צוויי מינוטען און לאָז עם זידען 15 מי-
נוטען. נאָכדעם נעהמט מען אַרויס די שוועמלעך, און מען לעגט אַריין
אין דער זופּ די געלעכלעך פון דריי אייער, אַ האַלבען פּאַינט געדיכטע
מאַנדעל-מילך, דאָן קוועטשט מען אַריין די זאָפט פון אַ לימענע.
דאָס מישט מען גוט דורך און מען בעניסט דערמיט די טשיקען.

220. געבראָמענע משיקען.

די משיקען זאָל צושניטען ווערען אויף לאנגע שטיקער, זעקס אָדער אַכט שטיקער פון איין משיקען. דאָן זאָל מען דאָס אַרײַנלעגען אין זאַלץ-וואַסער אויף אַ שמונדע. נאַטירליך שוין נאָכדעם ווי מען האָט דאָס כשר געמאַכט. דאָן זאָל מען אָנפילען, אויף דער העלפט, אַ פּאָן מיט היהנער-שמאַלץ און דאָס גוט אויפקאַכען. בעזאַלץ, בע-פעער און טונק איין די משיקען אין מעהל, און לעג עס אַרײַן אין שטאַרק הייסען פעט. די משיקען מוז געמאַכט ווערען ברוין אויף אַלע זײַטען.

221. אַמעריקאַנישע געבראָמענע משיקען.

די משיקען ווערט געמאַכט פּונקט ווי מיר האָבען פריהער אויס-גערעכענט, אָבער, אַנשטאַט צו וואַרטען ביז עס זאָל פּאַלשטענדיג פאַרטיג ווערען אין פעט, זאָל מען עס אַרויסכאַפען איידער עס ווערט גוט ברוין, אַרויסלעגען אויף אַ פּאַפּיר, ביז עס רינט דערפון אָב דאָס פעט. דאָן זאָל מען דאָס לעגען אויף אַ דראָט און לאַנגזאַם ווייטער בראָטען אויף אַ קלאָרען פייער.

די מעלה דערפון איז, וואָס עס רינט דערפון אַרויס דאָס פעט, נאָכדעם ווי די משיקען איז שוין דורכגעפרעגעלט געוואָרען אין פעט. זאָגאר די פּראַנצויזען האָבען אײַנגעזעהן, אז דיעזער אַרט בראָטען איז דער בעסטער.

222. משיקען פּאַי.

די משיקען זאָל אָבגעקאַכט ווערען ווי פּאַר אַ געוועהנליכען פּרי-קאַסע, און ווען דאָס איז האַלב פאַרטיג, זאָל מען עס אַוועקנעהמען פון פייער, מאַכען אַ בלעטעל ווי פּאַר לאָקשען, אָדער בײַ-סטײַק פּאַי, און דאָס קאַכען פּונקט ווי דעם בײַ-סטײַק פּאַי.

אַן אויסגעצײכענטער פּאַי ווערט אזוי געמאַכט פון די משיקען-דרײַבעס. אָבער, מען דאַרף אַכטונג געבען, אז מען זאָל, מיט 15 מײ-

נוטען פריהער, אריינלעגען די פופיקעס, און ערשט נאָכהער די לעבער-
לעך און הערצלעך. מען מעג צומישען צו דעם אביסעל קעלבערנע
פלייש.

223. משיקען פאט-פאי.

פאַרבערייטע א געוועהנליכען פריקאסעע. מאך דאן א גוטעס טייג
ווי פאר קיכלעך, צושנייד עם אויף לאנגע שטיקלעך און בעדעק
דערמיט דעם דנאָ פון דעם טאָפּ. דאן לעג אריין די משיקען מיט
אביסעל היהנער-פעט, אביסעל קארטאָפעל, גיס ארויף הייסעס וואסער,
דעק גוט צו, שטעל קאָכען, און דעק ניט אויף ביז דער פאי איז
פארטיג.

א ווייכע משיקען ווערט פארטיג אין א האלבע שעה. אויב
מען האָט אָבער אַן עלטערע משיקען, זאָל מען זי אַבקאָכען פריהער,
אידער מען לעגט אריין דאָס טייג.

224. אַבגעזאַמענע משיקען.

די געזונדעסטע ארט איז אַבצווידען א משיקען. דאָס פלייש איז
דאמאָלס דאָס בעסטע. מען מעג עם עסען הייס, קאלט, איז עם אלץ
גוט.

פיעלע פרויען זאָגען, אז דאָס איז א קלייניגקייט. עם איז אמת;
עם איז טאָקי א קלייניגקייט אויב מען ווייס נאָר ווי אזוי.

פאר אלעמען איז אבסאָלוט ניט זיכער צו זאָגען בעשטימט ווי-
פיעל מען דארף קאָכען א משיקען. קיין משיקען דארף קאָכען וועניגער
ווי אַנדערטהאלבען שטונדע; מאַנכע אָבער דארפען קאָכען דריי
שטונדען.

דאָס מוז בעשטימט ווערען ווען מען פרובירט די משיקען אויב
זי האָט גענוג געקאָכט און איז ווייך.

פאר אלעמען זאָל מען אכטונג געבען, אז די משיקען זאָל גוט
אָנגענאָסען ווערען מיט קאלטעס וואסער און מען זאָל דאָס שנעל ברענ-
גען צום קאָך-פונקט. דאן זאָל מען עם לאָזען זיך לאַנגזאַם קאָכען.

ווען עס איז שוין אפילו פארטיג, איז גוט מען זאל עס לאָזען זיך דעמפּפּען א קורצע צייט.
אזא טשיקען ווערט סערווירט מיט פעטרושקע.

225. אַבגעזאַמענער אינדיק.

מען קען אַבזידען אַן אינדיק פּונקט ווי אַ טשיקען, אָבער דאָס פּלייש איז דאָן ניט אזוי געשמאַק ווי מען קען ערוואַרטען. אַמבעסטען איז אַנצופילען דעם אינדיק און איהם נאָכהער קאָכען.
מען דאַרף דערביי אַכטונג געבען, אַז, ערשטענס, זאָל דאָס געפּיללעכטץ ניט אַרויספּאַלען, און צווייטענס זאָל זיך דאָס גוט דורכ-קאָכען, און דאָך ניט זיין צו ווייך, כדי דאָס פּלייש זאָל ניט צופּאַלען ווערען.

226. ווי צו מאַכען אינדיק געפּיללעכטץ פאַר בראַטען.

דאָס בעסטע פּון אַלע געפּיללעכטצען פאַר אַן אינדיק, איז, צו ר-קלאַפטעס ברויט, פּרישע געהאַקטע פעטרושקע, אַביסעל היהנער-פעט און אַ פּאָאר אַנדערע גרינצייגען. אַן אַנדער געפּיללעכטץ מאַכט מען אזוי : מען צושלאָגט פיער אייער און מען פּערמישט זיי מיט אַ פּונט מעהל און מיט אַ קוואַרט געפּילטע מאַנדעל-מילך. אין דעם לעגט מען אַריין אַ גאַנץ פיין צובראַקטע ציבעלע, דאָן מישט מען גוט אויס מיט זאַלץ און פּעפּער. דאָן לעגט מען אַריין אַ היבשע ביסעל היהנער-פעט אין אַ פּאַן, און ווען דאָס פעט איז גוט הייס, לעגט אַריין דאָס פּערמישעכטץ און קעהרט עס איבער אַ פּאָאר מאָל, ווי מען ניהוט מיט צושלאָגענע אייער. ווען דאָס איז פּאָלשטענדיג דורכגע-באַקען, זאָל מען דערמיט אַנפּילען דעם אינדיק.

די ברוסט פּון אינדיק, איז גוט אַנצושטאַפּען מיט וואַרשט-פּלייש ; דאָס הייסט, מיט איינפאַך צוהאַקטעם רינדערנעס פּלייש. אָבער מען מוז אין דעם אַריינמישען אַ העלפט ברויט-ברעקלעך, כדי עס זאָל ניט ווערען נאָכהער צו האַרט.

אַלע עופּות זאָלען געשטעלט ווערען אין אויווען צום בראַטען, מיט דער ברוסט אַרונטער, כדי די זאַפטען זאָלען זיך דאָרט אַנזאַמלען

און פעהיטען דער בעסטער טהייל פון פלייש זאָל ניט פערטריקענט ווערען.

227. געבראָטענע קאָטשקע.

קאָטשקעס זאָלען אָנגעשטאָפּט ווערען מיט סאַמאָ און ציבעלעס. אָבער מען זאָל נאָר אָנפילען דעם קערפּער, ניט דעם האַלז. די העלד-לעך קען מען פיללען מיט פלייש, פונקט ווי מען פיללט די אינדיק-ברוסט.

יונגע קאָטשקעס דאַרפען זיך בראָטען פון 25 ביז 30 מינוטען; פאָלשטענדיג ערוואַקסענע קאָטשקעס — אַ שטונדע. סערווירט געבראָטענע קאָטשקעס מיט ראָזשינקע דזשעללי (Currant jelly) אָדער מיט עפעל-סאַס.

228. געבראָטענע גאַנז.

א גאַנז צום בראָטען, אום עס זאָל זיין אַ גוטער בראָטען, זאָל ניט זיין עלטער ווי 8 אָדער 9 מאָנאַט. און וואָס פעטער אזא גאַנז איז, אַלץ ווייכער און זאָפטיגער איז זי. די פראַנצויזען בעהויפטען, אז די בעסטע גאַנז איז אַ „גרינע“, דאָס הייסט, ווען זי איז אַלט בלויז 4 מאָנאַט.

ווי עס זאָל ניט זיין, דאַרף די גאַנז געשלאַכטעט ווערען כאָטש 24 שטונדען פריהער איידער מען קאָכט זי. נאָכדעם ווי די גאַנז איז פאָלשטענדיג כשר געמאַכט זאָל מען אויפשניידען דעם האַלז צום רוקען-צו, אַיינקלאַפּען דעם ברוסט-ביין מיט אַ וואַלגער-האַלץ, צו-נויפבינדען די פליעגעל און די פיס, און דאָן אָנפיללען מיט דעם פאָלגענדען :

דריי פּאַינטס ברויט-ברעקלעך, זעקס אונצעס היהנער-פעט, צוויי צובראָקטע ציבעלעס, איין עס-לעפעל זאַגע, פעפּער און זאַלץ. דאָס זאָל מען פריהער דורכמישען גוט און דאָן אָנפיללען, אָבער ניט צו פיעל. דאָן זאָל מען, מיט טוט-פּיקס, צונויפשטעכען די אָפענע עקען. אויב די גאַנז איז ניט גענוג פעט, זאָל מען אַריינלעגען אַ היבשע ביסעל היהנער-פעט.

אין דער פאן זאָל מען אַרײַנגיסען אַביסעל וואַסער און אַרײַג-
שניידען אַ ציבעלע. בשעת דאָס באַקט זיך אין אויווען, זאָל מען, מיט
אַ לעפעל, אָפט בעגיסען מיט דער זופּ פון בראַטען, די גאַנז, און אויך
אָפט אומקעהרען די גאַנז זי זאָל זיך גוט בראַטען אויף אַלע זײַטען
און ווערען ברוין. ווען דאָס איז שוין באַלד פאַרטיג, זאָל מען מאַכען אַן
אַײַנברען פון מעהל מיט הײַהנער־פעט, דערמיט אַרומנעהמען די גאַנז
און אַרײַנשטעלען זיך באַקען נאָך אַביסעל.

אויב דאָס איז אַן אַלטע גאַנז, זאָל זיך דאָס באַקען פּולע צוויי
שטונדען, און אויך מעהר.

ווען אַלעס איז ווייך און פאַרטיג, זאָל מען אַרױסנעהמען די זופּ.
אויב זי איז ניט געדיכט גענוג, זאָל מען זי מאַכען געדיכטער מיט
אַביסעל מעהל. די דרויבע, פּופיק, האַרץ און לעבער, וואָס מען קאָכט
אָב בעזונדער, זאָל מען צוהאַקען און אַרײַנלעגען אין דיעזער זופּ. דאָן
זאָל מען אַלעס צוזאַמען לאָזען אויפקאָכען.

מען קען אויפגעבען דעם סאָס מיט דער דרויבע בעזונדער, אָדער
צוזאַמען מיט דער געבראָטענער גאַנז. ווי געוועהנליך סערווירט מען
דאָס מיט ראָזשינקע דזשעללי. אָבער עפעל סאָס און ציבעלע סאָס
זײַנען די ריכטיגע בעגלייטער פון געבראָטענע גאַנז.

נאָך אַ געפיללעכטץ פאַר אַ גאַנז ווערט געמאַכט פון זעקס קאָר-
טאַפעל אָבגעקאָכט און צורײַבען, אײַן עס־לעפעל זאַלץ, אײַן עס־לעפעל
פעפער, צוויי עס־לעפעל אַראַנזשען־זאַפט און אַנדערטהאַלבען לעפעל
הײַהנער־פעט.

229. אַ דײַטשער געזען־בראַטען.

צושנייד די גאַנז פּונקט ווי פאַר טשיקען־פּריקאָסע. דאָן שינד
אָב די גאַנז און נעהם אַרונטער יעדעס טשיקעל פעט. פּילץ אָן דאָס
העלזעל מיט ברויט־ברעקלעך, זאַגע און פּײַן געבראָטע ציבעלע. דאָן
שטעל אַלעס אַוועק בראַטען אין אַ פּאַן און ניס אונטער גענוג פעט
פון צײַט צו צײַט, ביז דאָס פּלײַש ווערט פאַרטיג.

230. געבראָטענע טױבען.

וועניגער פון דריי טױבען, לױנט זיך ניט. אַם בעסטען, נאַטירליך,
זײַנען די יונגע טױבען.

אום די טויבען זאלען האָבען מעהר טעם, זאָל מען זיי אימער
בראַטען מיט קאַלכס-פלייש צוזאַמען. צו דעם זאָל מען אַרײַנלעגען אַ
שטיק היהנער־פּעט ניט קיין צושמאַלצענעם, אונגעפּעהר אַ האַלבעם
פונט, אַ פּאַאָר לאָרבער-בלעטער, ענגלישעם געווירץ און זאַלץ מיט
פּעפּער. דאָס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען אַ האַלבע שטונדע. דאָן
וואַרף אַרײַן צוהאַקטע פּעטרושקע און 4 שוועמלעך. דערווייל לעג אַרײַן
אַ היבשעם ביסעל פּעט אין אַ פּאַן, לאָז דאָס גוט אויפקאַכען, לעג
אַרײַן די טויבען מיט'ן פּלייש, בעשיט מיט ברויט־ברעקלעך, און אזוי
זאָל זיך דאָס באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען אַ האַלבע
שטונדע.

נאָכדעם זאָל מען אָבזײען דעם סאָס, אַרײַנקוועטשען דעם זאַפט
פון אַ לימענע איבער די טויבען, און דאָן אַרײַנלעגען אין אַ טעלער
און אַרויפגייען דעם סאָס.
דאָס ווערט סערווירט מיט ברויט געפרעגעלט אין פּעט.

231. טויבען מיט טאָמייטאָס.

צושפּאַלט צוויי טויבען און נעהם אַרויס די ברוסט־ביינער. קאָך
אַ האַלבע שטונדע אין אַ פּאַינט סטאַק־זופּ מיט צוויי ציבעלעס, איין
מעהר און אַ שטיק בריקווע. דאָן נעהם אַרויס די טויבען, צופּלעטש זיי
מיט אַ וואַלנער־האַלץ און טונק איין אין אַן איי און זעמעל־מעהל.
שטעל דאָס פּרעגלען אין קאָכעדיגעם היהנער־פּעט.

נעהם זעקס גרויסע טאָמייטאָס, לאָז זיי דעמפּפּען און לעג אַרײַן
אַ העלפּט אין מיטען די טויבען. ווען זיי האָבען זיך צוזאַמען אַביסעל
געבראַטען, זאָלסטו נעהמען די איבעריגע טאָמייטאָס, אָפּזײען דעם
שיטערען סאָס און די טאָמייטאָס מיט'ן געדיכטען סאָס, אַרויפ־
גייען אויף די טויבען.

232. יונגע טייבעלעך געפילט מיט לעבערלעך.

יונגע טייבעלעך רופּען זיך סקוואַבס (squabs), און ווען מען
ווייס גענוי ווי זיי צו צובערייטען, בילדען זיי אַן אויסגעצייכענטע
שפּײַן.

פאר אלעמען זיינען נויטהיג פעטע סקוואַבס. מען מוז זיי פאָר-
זיכטיג און גוט אויסרייניגען. זיי זאָלען אויפגעשניטען ווערען אין
פראָנט.

נעהם די לעבערלעך און די הערצלעך פון די סקוואַבס, און לעג
נאָך צו עטליכע לעבערלעך פון טשיקענס. רייב אָן אביסעל ווייכעס
ברויט, וואָס איז פריהער גוט אָבגעטריקענט געוואָרען אין אויווען.
לעג צו אביסעל פרישעס ברויט, וואָס איז געוויקט געוואָרען אין
וואַסער און אויסגעקוועטשט, אַן עס-לעפעל היהנער-שמאַלץ, דאָס
געלכעל פון אַן איי, פעטרושקע, סעלערי, צורביענע ציבעלע, זאַלץ,
פעפער און אביסעל געמאַלענעם דזשינדרזשער (ginger). דאָס אַלעס
זאָל גוט צוהאַקט ווערען. אויב דאָס זעהט אויס צו טרוקען, זאָל מען
אריינגיסען אביסעל סטאַקיופּ, אָדער גלאַט אַזוי זופּ.

דערמיט זאָלען אָנגעפיללט ווערען די סקוואַבס, פערמאַכט דורך
צוזאַמענשמעכען מיט צייהן-שמעכערלעך (טוט פיקס).

יעצט נעהם אַ טיעפען אייזערנעם טאָפּ, לעג אַריין היהנער-פעט,
אַם בעסטען איז קריסקאָ, און פּרעגעל די סקוואַבס ביז זיי ווערען
ברוין. דאַן לעג זיי אוועק אויף אַ פלאַטער.

צו דעם געבליבענעם פעטען סאָס זאָלען אַריינגעבראַקט ווערען
צוויי ציבעלעס און אביסעל מעהל. ווען דאס ווערט ברוין, זאָל מען
אַריינלעגען אַ "קען" שוועמלעך צוזאַמען מיט דעם סאָס פון די מאָש-
רוםס. דאָס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען פון צוויי ביז דריי שטונדען.
שיט אַריין זאַלץ, פעפער און אביסעל דזשינדרזשער. סערוויר דאַן צו-
זאַמען מיט די סקוואַבס.

233. אידישע פלייש מאכלים.

די אידישע פלייש-מאכלים אונטערשיידען זיך ניט פיעל פון די
אויסגערעכענטע, ביז יעצט, ענגלישע, אמעריקאנישע, פראנצויזישע
און דייטשע פלייש-מאכלים.

דאָך איז דאָ אַ גרויסער אונטערשיעד וואָס מען דאַרף זיך אימער
מערקען גאַנץ גוט. אידען האָבען ליעב שאַרפערע מאכלים, און אָפּט-
מאָל, ניט קאָכען אַזוי לאַנג ווי די אַנדערע אומות.
דאָס איז ניט גוט.

צו שארפע מאכלים, זיינען ניט קיין גרויסע מציאה. אים ערנסטען
 אָבער איז, וואָס די אידישע פרוי קאָכט אָפּט ניט נענוג איהרע מאכלים.
 אין די ווייטערע פאָרשריפטען וועגען ספּעציעלע אידישע מאכלים,
 וועלען מיר אויפּמערקזאָם מאַכען אויף דיעזע חסרונות און זעהן זיי
 אויסבעסערן.

234. קאטשקעס און טשיקען בראטען.

צובראָקט צוויי ציבעלעס אין אַ טיעפע כלי, ניסט אַרויף אַביסעל
 פעט, בעזאָלצט די קאטשקעס אָדער די טשיקענס, לעגט זיי אַריין אין
 דער כלי און שטעלט אַוועק אויפ'ן אויווען זיך בראָטען.
 אזוי שנעל ווי זיי בראָטען זיך גוט איין, נעהמט זיי אַרויס,
 בעשיט זיי פון אויסען און פון אינוועניג מיט זעמעל-מעהל וואָס איז
 דורכגעמישט געוואָרען מיט זאַלץ און פעפּער, לעגט זיי דאָן אַריין
 אין אַ בראָט-פּאַן, בעגיסט זיי מיט אַביסעל גרייווי-פעט און שטעלט
 זיי אַריין אין אויווען. פּערמאָכט און לאָזט זיי זיך בראָטען.
 ווען זיי ווערען גוט ברוין פון אַלע זייטען, דאָן נעהמט זיי אַרויס.
 לאָזט ניט דער בראטען זאָל ווערען צו טרוקען און אויך ניט לאָזען
 זיך בראָטען צו פיעל. דאָן בעגיסט זיי מיט אַביסעל גרייווי, שטעלט
 זיי אַוועק אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ און זיי זאָלען דאָרט פּערבלייבען
 ביז מען נעהט עסען.

235. גענזען בראטען.

נאָכדעם ווי די גאַנז איז פאַרטיג צום בראָטען, זאָל מען נעהמען
 צוויי אָדער דריי צייהנדלעך קנאָבעל, זיי גוט צושטויסען מיט אַביסעל
 זאַלץ און פעפּער און דערמיט אויסשמירען די גאַנז פון אינוועניג און
 פון דרויסען. ברענט אָן דריי ציבעלעס אין אַ טיעפּער פּאַן, לעגט אַריין
 די גאַנז, און אויב זי איז ניט פעט גענוג, דאָן בעגיסט נאָך מיט
 אַביסעל פעט.
 אזוי גיך ווי דאָס פלייש ווערט ווייך, זאָל מען אויסמישען אַבי-
 סעל זעמעל-מעהל מיט זאַלץ און פעפּער, בעשיטען די גאַנז פון אינ-
 וועניג און פון דרויסען, בעגיסען מיט דער פעט פון דער גאַנז, אַרייַג-

לענען אין א פאן און אריינשטעלען אין אויווען עס זאל זיך בראַמטען
 ביו בריון. ווען עס ווערט פארטיג, זאל מען בעגיסען די גאנז מיט
 איהר אייגענע גרייווי, צודעקען און אוועקשטעלען אויף א ווארעמען
 פלאטץ ביו מען געהט עסען.

236. פלייש קוילען.

נעהמט ארויס דאָס געקאָכטע פלייש פון דער זופ און צוהאַקט
 עס גאַנץ פּיין. קאָכט אויף אַביסעל היהנער-שמאַלץ, און שיט אַרײַן
 א האַלבעם גלאָז מעהל. מישט גוט אויס, לאָזט עס זיך פּרעגלען, אָבער
 אַכטונג געבען דאָס די מעהל זאל ניט רויט ווערען.

דאָן נעהמט עס אַרונטער פון אויווען, לעגט אין דעם אַרײַן דאָס
 צוהאַקטע פלייש, שלאָנגט אַרײַן אַן איי, פּערזוכט אויב עס איז גענוג
 געזאַלצען, קנעט דאָס איבער און מאַכט דערפון קוילען. ניסט אַרײַן
 אַביסעל פעט אין א פאן און שטעלט אַרײַן אין אויווען עס זאל זיך
 באַקען.

אַכטונג געבען עס זאל באַקען פון אלע זייטען און ניט פּערטרי-
 קענט ווערען.

237. אידישער טשיקען פריקאָסעע.

נעהמט א האַלבע טשיקען, צוהאַקט אויף פּיער אָדער זעקס טשיק-
 לעך. בראַקט אַרײַן צוויי ציבעלעס, בעזאַלצט, בעפּעפּערט, גיסט
 אַרײַן אַביסעל וואַסער און קאָכט גוט אײַן.

מישט אָפּט אונטער עס זאל ניט אָנברענען און ניט ווערען רויט.
 זעהט עס זאל בלייבען א קליין ביסעל גרייווי. ווען די טשיקען איז
 ווייך, שטעלט עס אוועק.

נעהמט א פונט גרויסע פאַסאַלעס (בעבלעך), און א שטיקעל
 ברוסט-פעט, גיסט אָן מיט הייסעס וואַסער און קאָכט אײַן. זעהט
 עס זאל ניט בלייבען קיין סאָס. פּערגעסט ניט צו זאַלצען די פאַסאַלעס.
 ווען איהר געהט עסען, דאָן גיסט אַרויף די גרייווי אויף די פאַ-
 סאַלעס און לעגט דאָרויף די טשיקען.

238. א ראסעל-פלייש.

נעהמט די קעפלעך, פליעגעלעך, גאָרגעלעך, פיסעלעך און פופי-קעס פון א טשיקען, קאטשקע אָדער גאַנז. אַם בעסטען איז, ווען מען קען זיי אויסמישען. בראָקט אין זיי אַרײַן אַ ציבעלע, בעזאַלצט, בע-פעערט און שטעלט קאַכען.

ווען עס ווערט פאַרטיג, נעהמט האַק-פלייש, וויקט איין אַ שטיק קעל זעמעל אין וואַסער, דריקט עס אויס, לעגט עס אַרײַן אין האַק-פלייש, גיסט אַרײַן אַביסעל פעט, צורײַבט אַ ציבעלע אויף אַ ריב-אַיזען, שלאַגט אַרײַן אַן איי, קנעט דאָס אויס און מאַכט קליינע קוילעכלעך. לעגט אַרויף אויפ'ן פּאַן, בעגיסט מיט פעט און שטעלט אַרײַן אין אויווען זיך אויסבאַקען.

שיילט אָב דריי קאַרטאַפּעל, צובראַקט אויף קליינע שטיקלעך, לעגט דאָס אַרײַן אין ראַסעל-פלייש און לאָזט דאָס גוט אויפזידען. דאָן נעהמט אַרויס די געפרעגעלטע און טרוקענע קוילעכלעך, וואַרפט זיי אַרײַן אין ראַסעל-פלייש און לאָזט דאָס אויפזידען.

239. קאַטלעטס.

נעהמט גוטעס פלייש, מיט וועניג אָדערן און הויטען, צומאַלט דאָס צוויי מאָל, דאָן לעגט אַרײַן אַ שטיקעל אַיינגעוויקטע זעמעל, רײַבט אָן אַ ציבעלע אויף אַ ריב-אַיזען, גיסט אַרײַן אַביסעל שמאַלץ, שלאַגט אַרײַן אַ פּאַאַר אייער און זעהט אַז דאָס פלייש זאָל ניט זיין צו האַרט. גיסט צו אַביסעל זופ און קנעט אַלעס גוט דורך מיט די הענד, אום עס זאָל זיין פּאַלשטענדיג אויסגעמישט.

דערווייל זאָלט איהר נעהמען אַ פּאַאַר אייער, האַרט געקאַכט, צושניידט זיי אויף העלפטען, לעגט אויס די האַלבע אייער איינע נעבען אַנאַנדער אויף איין זייט פון פלייש, דאָן קעהרט איבער די אַנדערע זייט פון דעם פלאַס אויף די אייער, מאַכט דאָס רונד אין דער פּאַרמע פון אַ גלאָז, פערקלעפט דאָס פלייש אום די אייער זאָלני זיך ניט אַרויסזעהן. גיסט אַרויף פעט אויף אַ פּאַן, לעגט אַרײַן דאָס פלייש, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט און שטעלט אַרײַן אין אויווען עס זאָל זיך גוט בראָטען.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, דאָן צושניידט אויף דינע סלייסעס, לעגט אויס אויף אַ טעלער פון איין זייט און צוריענע קארטאָפּעל פון דער צווייטער זייט. די קארטאָפּעל בעגיסט מען מיט דער גריווי פון די קאָטלעטען.

240. גולאַש.

בראָקט אָן צוויי אָדער דריי ציבעלעס, פרעגעלט זיי גוט דורך אין פעט. דאָן נעהמט דאָס פלייש און צובראָקט אין קליינע שטיקלעך, לעגט אַריין די ציבעלעס, בעזאַלצט, גיט צו אַביסעל רויטען פעפּער, גיסט אַריין אַביסעל וואַסער און לאָזט קאָכען.
מען דאַרף דאָס אַלעס אָפּט אונטערמישען עס זאָל ניט צוגעברענט ווערען. ווען דאָס פלייש ווערט פאַרטיג, בראָקט מען אַריין קארטאָפּעל און מען מישט גוט אויס.

בשעת דאָס אַלעס האַלט זיך אין קאָכען, אום די קארטאָפּעל זאָלען פאַרטיג ווערען, קאָכט מען אויף אַביסעל שמאַלי, מען שיט אַריין אַ לעפּעל מעהל און מען מאַכט עס גוט ברוין. ווען דיעזער איינברען איז פאַרטיג, גיסט מען אַריין אַביסעל גריווי, מען מישט גוט אויס און מען גיסט עס צוזאַמען מיט'ן גולאַש עס זאָל זיך צוזאַמען קאָכען אַ מינוט אָדער צוויי.

אויב מען וויל האָבען מעהר גריווי איז דאָן צייט אונטערצוגיסען אַביסעל קאָכעדיגעס וואַסער.

241. מילץ געפילט מיט פלייש.

מען נעהמט די מילץ און מען שניידט זי איין מיט אַ מעסער. דאָן מאַכט מען צורעכט האַק-פלייש, מען רייבט אָן אַ ציבעלע אָן אַ ריב-אייזען, מען וויקט איין אַ שטיקעל זעמעל, מען לעגט עס אַריין אין פלייש, מען גיסט אַריין אַביסעל פעט און מען קנעט עס גוט דורך. קאָכט אָב דריי אייער גאַנץ האַרט, שיקט זיי אָב, וויקעלט איין מיט האַק-פלייש, לעגט אַריין אין דער מילץ און פערנעהט.
בעשיט די מילץ מיט אַביסעל מעהל, דאָן גיסט אַרויף אַביסעל

פעט און שטעלט אריין אין אויווען בראַטען. קעהרט אָפט איבער אויף אלע זייטען, אום עם זאָל זיך גוט בראַטען און בלייבען ווייך. ווען איהר נעהמט עסען, צושניידט די מילץ אויף קליינע שטיקער.

242. מילץ געפילט מיט מעהל.

צושניידט אַ שטיקעל רויה פעט גאַנץ דין, צובראָקט אַ ציבעלע גאַנץ פֿיין, מישט דאָס אלעס איבער מיט מעהל, זאָלץ און פעפער. דאָן נעהמט אַ האַלבע מילץ, שניידט אויף און פֿילט אָן מיט דעם צומישטען מעהל. עם זאָל אָבער ניט זיין צו שטאַרק אָנגעפֿילט. פערנעהט די מילץ און לעגט זיי אַריין אין אַ טאָפּ, גיסט אָן פֿול מיט וואַסער און לאָזט קאָכען ביז עם ווערט גוט ווייך. ווען דאָס וואַסער קאָכט אויס, זאָל מען ווייטער דערגיסען, ביז עם קאָכט זיך גענוג. פֿאַרטיגערהייט צושניידט מען די מילץ, און מען דערלאַנגט היי-סערהייט צום טיש.

243. געפילטע קאַלכס-ברוסט.

וויקט אַיין ברויט אין וואַסער, ווען דאָס איז געוואָרען ווייך, דריקט אויס. בעזאָלצט און בעפעפערט. גיסט אַריין דריי לעפעל פעט, שלאָגט אַריין דריי אייער און קנעט גוט דורך. נעהמט די ברוסט, וואַשט איבער, שניידט אַיין און פֿילט אָן מיט דעם ברויט. לעגט דאָס אַריין אין אַ פּאַן, בעשיט מיט מעהל, בעגיסט מיט פעט, שיט אַרויף אַביסעל זאָלץ און שטעלט אַריין אין אויווען זיך בראַטען. אויפפאַסען עם זאָל זיך בראַטען פֿון אלע זייטען. ווען עם איז גוט ברוין, זאָל מען פרובירען אויב עם איז ווייך, דאָן איז עם פֿאַרטיג.

244. לאַם קאָטלעמען.

נעהמט זעמעל-מעהל מיט פעפער און זאָלץ, מישט גוט אויס, שלאָגט אַריין צוויי אייער אין אַ כלי, נעהמט דעם לאַם-קאָטלעט, בעזאָלט אַביסעל, דאָן טונקט אין אַן איי בעזונדער און אין זעמעל-מעהל בעזונדער. נאָכהער לעגט אַריין די קאָטלעמען אין אַ פּאַן וואו

עם קאכט זיך פעט. ווען זיי ווערען ברוין פון ביידע זייטען, דעקט מען זיי צו און מען שטעלט זיי אריין אין אויווען אויף א פערטעל שטונדע.

245. האמבורגער סטייק.

דאס פלייש זאל צוויי מאָל צומאָלט ווערען. וויקט איין אלטע זעמעל, דריקט גוט אויס, צורייבט אַ ציבעלע און מישט דאָס אויס מיט די אויסגעדריקטע זעמעל און מיט'ן פלייש. ניסט דאָן אַריין אַביסעל פעט, שלאָנט אַריין צוויי אייער, אַביסעל זאַלץ און אַביסעל פעפער און מישט גוט אויס. נעהמט זעמעל-מעהל און קנעט דערפון אויס די קאָטלעמען, וועלכע זאַלען ניט זיין זעהר דין. מען קען עס מאַכען אויך פלאַטשיג אין דער פאַרמע פון אַ סטייק. מען קאָכט אויף פעט אין אַ פאַן, מען לעגט אַריין דעם סטייק און מען לאָזט עס ווערען גוט ברוין פון ביידע זייטען.

246. קאלבס קאָטלעמען.

נאָכדעם ווי מען שלאָנט אַריין איין איי און אַביסעל דינעס זע-מעל-מעהל, בעזאלצט מען און מען בעפעפערט און מען מישט אויס גאַנץ גוט.

אויפ'ן אויווען שטעלט מען אַרויף אַ פאַן מיט פעטס און מען לאָזט עס ווערען גוט הייס. מען זאַלצט פריהער אַביסעל דורך דעם קאָטלעט, דאָן טונקט מען איהם איין אין איי און זעמעל-מעהל, און מען לעגט איהם זיך פרענגלען. מען פאַסט אויף ער זאָל זיך פרענגלען פון ביידע זייטען ביז ער ווערט גוט ברוין.

דאָן נעהמט מען געקאָכטע קארטאָפּעל, מען שניידט איבער אין צווייען, מען לעגט זיי אַרום-און-אַרום דעם קאָטלעט ביז זיי ווערען גוט הייס און ברוין.

247. געהאָקטע קאלבס קאָטלעמען.

צוהאַקט דאָס קאלבס פלייש גאַנץ דין, וויקט איין אַ שטיקעל זעמעל, דריקט עס אויס און לעגט אַריין אין צוהאַקטען פלייש. צו-

רייבט א ציבעלע אויף א ריב-אייזען, זאלצט צו, שיט אריין אביסעל פעפער, ניסט אריין אביסעל פעט, קנעט דאן אלעס גוט דורך. ווען דאס איז פארטיג, דאן זאלט איהר איינפלעטצען דאס פלייש, אונט-נעפעהר אזוי גרויס ווי די פאן איז. בעשיט עס מיט זעמל-מעהל פון ביידע זייטען.

דערווייל שטעלט אויף א פאן מיט פעט, און לאזט דאס פעט גוט אויפקאכען. דאן לענט אריין דעם קאטלעט.

אין אָנפאַנג, ווען דאָס פעט איז גאַנץ הייס, זאָל מען אָבחיטען, און מען זאָל אָפט איבערקעהרען דעם קאָטלעט. אָבער מען זאָל אַכטונג נעבען דאָס פלייש זאָל זיך ניט צופאַלען. אַם בעסטען איז צו האָבען ענטוועדער אַ מעטאלענעם פליישיגען לעפעל צו דיעזען צוועק, אָדער אַ הילצערנעם לאָפעטקעלע.

ווען דער קאטלעט איז גוט ברוין, זאל מען איהם ארויסנעהמען פון דער פאן, איבערלעגען אין אן אנדער כלי, און אריינשטעלען אין אויווען ער זאל זיך אביסעל דורכדעמפפן ביז מען דארף געהן עסען.

248. דאמף-פלייש.

צושניידט צוויי ציבעלעס און פרעגעלט זיי גוט איין אין פעט. אויפפאסען זיי זאלען ניט ווערען צו ברוין. דאן זאל מען צושניידען דאס פלייש אויף קליינע שטיקלעך, אריינלעגען אין דער געפרעגעלטער ציבעלע, בעזאלצען און בעפעפערן, אריינגיסען אביסעל וואסער און דאס לאזען לאנגזאם דעמפפן.

נאך א האלבע שטונדע צייט, זאל מען צושניידען א פאך קארטאָפֿעל, און ווער עס ליעבט רויטע טאָמיטאָס, זאָל אויך אריינשניידען אזא טאָמיטאָ און לאזען ווייטער דעמפפן ביז די קארטאָפֿעל ווערען פארטיג.

דאן נעהמט מען אביסעל מעהל, מען צומישט עס גוט מיט אביסעל זופ און מען גיסט עס צוזאמען, א מינוט אָדער צוויי אויפ-קאכען נאכהער, און דאס עסען איז פארטיג.

249. רינדס בראטען ווי אין דער היים.

נעהמט א שטיק רינד-פלייש ; ברוסט איז אים בעסטען. וואשט

עם גוט איבער, ברקט און ציבעלע, זאלן, פעפער, גיסט אריין אביסעל וואסער און שטעלט צו קאכען.

דאס זאל אזוי לאנג קאכען, ביז מען פרובירט עם מיט א גאפעל און מען איבערצייגט זיך, אז דאס פלייש איז פארטיג. דאן שילט מען אב א פאאר קארטאפעל, מען לעגט זיי אונטער דעם פלייש און מען זעהט דאס פלייש זאל ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

250. געפרעגעלטע ספרינג טשיקען.

דער ספרינג-טשיקען זאל איבערנעהאקט ווערען אויף צוויי חלקים. צומישט זעמער-מעהל מיט זאלץ און פעפער, שלאגט אין דעם אריין אז איי, טונקט איין די טשיקען, דאן קאכט אויף אביסעל היהנער-שמאלץ אין א פאן און שטעלט פרעגלען די טשיקען. עם מוז ווערען ברוין פון ביידע זייטען.

251. פיטשא.

פיטשא מוז מען ניט דוקא שטעלען אין טשאלענט. מען קען דאס עסען גאנץ פריש, און ווען עם ווערט ריכטיג געמאכט, איז דאס אן אויסגעצייכענטע שפייז. דער זשעלאטין פון פיס איז געזונד צום עסען.

מען קען עם מאכען אויף צווייערליי אופןים. דער ערשטער אופן איז, פאר מענשען, וואס האבען ניט קיין זעהר שטארקע מאגענס. פאר דיעזע זאל מען אויסקלייבען פיסלעך פון יונגע קעלבער, זיי גענוי אברייניגען, זיי צוהאקען און שטעלען קאכען אין וועניג וואסער. דער בעסטער סימן פון זייער פארטיג זיין, איז, ווען דאס פלייש פאנגט אן ארונטערצופאלען פון די ביינער. דאס קען סערווירט ווערען איינפאך, בלויז מיט טאמאט ברויט, אדער מען גיסט אריין אביסעל זוערן וויין אין דער זופ.

דער צווייטער אופן איז אן עכטע אירישע פיטשא. א פום פון אן אלטען אקס, איז אפילו אביסעל צו פעט און שווער צום פערדיהען, דערפאר אבער, איז עם געשמאקער. אם בעסטען איז, ווען מען שטעלט איהר קאכען אויף צעהן מינוטען, דאן גיסט מען אוועק

דאָס ערשמע וואַסער און מען גיסט איהר וויעדער אָן מיט קאָכעדיגעס וואַסער. עס ווערט פארטיג, ווען דאָס פלייש הויבט אָן אַכצופאַלען פון די ביינער.

דאָן נעהמט מען אַרויס דאָס פלייש מיט די ביינער אויף אַ בעזונדערן טעלער. מען טהיילט פאַלשמענדיג אָב דאָס פלייש און די ביינער וואַרפט מען אַוועק. דאָס פלייש צושניידט מען אויף קליינע שטיקלעך.

פון דער זוף נעהמט מען אַרונטער דאָס פעטע. עס איז צו שווער צום פערדייהען. מען לאָזט נאָר דעם אונטערשמען טהייל. וואָס ווע-ניגער זוף עס בלייבט, אַלץ בעסער. מען געברויכט, יעדענפאַלס, ניט מעהר זוף, ווי עס איז נויטהיג אום מען זאָל אַרײַנלעגען דאָס צושני-טענע פלייש וואו עס זאָל ליעגען ביז צו דער העלפט אין זוף.

דאָן מאַכט מען אַ סאָס א-ל-א מאיאָנעו, ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצייגט. אויב איהר ווילט דורכאויס געברויכען עססיג, דאָן זאָל ער זיין וויין-עססיג. און אויב עס שמעקט אויף אַ קנאַבעל, דאָן זאָלט איהר דעם קנאַבעל צוהאַקען און פריהער אָבפאַרען מיט קאָכעדיגעס וואַסער. דאָן וועט בלייבען דער טעם, נאָר דער גערוך וועט פער-שווינדען. מיט אַ סאָס און בערעקט דער מיט די פיטשאַ.

טאָאסט-ברויט איז גוט דערצו.

252. געהאַקטע לעבער מיט געפרעגעלטע ציבעלע.

פאַר אַלעמען זאָל מען נעהמען די לעבער, אַרײַנלעגען אין אוי-ווען און לאָזען בראַטען, אָבער אַכטונג געבען עס זאָל ניט האַרט ווערען. די לעבער זאָל דאָן אַרויסגענומען ווערען און אָבגעוואַשען. מען זאָל אָבציהען פון איהר די הויט און אויף אַרויסציהען די אַדערן. דערווייל זאָל מען נעהמען, צו אַ פונט לעבער, צוויי ציבעלעס און זיי גוט אויספרעגלען מיט פעט.

מען צושניידט די לעבער אויף שטיקלעך און מען האַקט זי איין מיט די געפרעגעלטע ציבעלע. זאַלץ, פעפער און אַביסעל היהנער-פעט גיט צו מעהר טעם.

253. משיקען-לעבערלעך.

די לעבערלעך פון עטליכע משיקענס מאכען א גאנץ גוט שפייז.
מען פרעגעלט איין א פאָאר צושניטענע ציבעלעס, דאָן לעגט
מען אריין די לעבערלעך, מען בעזאלצט און מען בעפעפערט, און מען
פרעגעלט זיי אזוי צוזאמען, ביז זיי ווערען פאָלשטענדיג געלבלעך.
דאָן דעקט מען זיי צו און מען שמעלט זיי אריין אין אויווען זיך צו
דעמפפן א האַלבע שטונדע.

254. זויערעס פלייש.

פאר זויערעס פלייש דארף מען האָבען ווייכעס פלייש.
דאָס פלייש זאָל מען צושניידען אין שטיקלעך, אונגעפעהר צוויי
אינטשעס גרויס. מען שניידט אריין א פאָאר ציבעלעס, זאָלי, עפער
און אביסעל וואַסער.
דאָן לעגט מען אריין אין דעם דאָס פלייש און מען שמעלט עס
קאָכען. ווען דאָס וואַסער ווערט אויסגעזאָמען, לעגט מען אריין א
פאָאר לעפעל צוקער און מען מישט גוט אויס. נאָכהער גיסט מען
אונטער צו ביסלעך וואַסער ביז דאָס פלייש ווערט גוט ברוין. דערנאָך
לעגט מען אריין א שטיקעל ווייכעס ברויט, וואָס האָט פריהער גע-
וויקט, אין בראַטען.
אם בעסטען איז גוטער וויין-עססיג, אָבער ביי אונזערע אידישע
ווייבער לעגען זיי אריין זויער-זאָלי. מען דארף ניט פערגעסען נאָך
צוויי לעפעל צוקער, א פאָאר לאָרבער בלעטער און אביסעל צושטוי-
סענעס ענגלישעס געוויק.
נאָכהער זאָל מען עס צודעקען, אריינשמעלען אין אויווען און
עס זאָל זיך דעמפפן כאָטש א האַלבע שטונדע.

255. פראַקעס.

נעהמט א קעפעל קרויט, אם בעסטען איז, אז דאָס זאָל ניט זיין
זעהר פריש, דאָן זיינען די בלעטער ווייכער. אָבער, די בלעטער זאָלען
ניט זיין פערטריקענט און אויך ניט צו אלט. מען דארף דאָן לאַנגזאָם
אָרומשניידען די בלעטער פון אַרום שטאַם.

ווען דאָס איז פאַרטיג, גיסט מען אַרויף קאַכעדיגעס וואַסער און מען לאָזט עס שטעהן אַ וויילע אויפ'ן אויווען. דערנאָך זייעט מען אָב דאָס וואַסער און מען קוקט איבער די בלעטער. אויב עס זיינען נאָך דאָ דיקע שטאַמען אין מיטען, שניידט מען זיי אויס.

נעהמט אַ פונט גוט צוהאַקטעס פלייש, מעג אויך זיין דאָפּעל צומאַלענעס פלייש, בעזאַלצט און בעפעפערט, לעגט אַריין אַ פערטעל פונט קאַלטע געקאַכטע רייז, מישט אַריין אַביסעל פעט, שלאָגט אַריין צוויי אייער און קנעט גוט דורך.

מען נעהמט דאָן יעדעס בלאַט בעזונדער, מען לעגט אַריין אַביסעל פלייש און מען וויקעלט דאָס צוזאַמען אין אַ רונדען באַלל. דאָס אַלעס לעגט מען אַריין אין אַ טיעפער פאַן, מען לעגט אַריין אַ שטיק ברוסט-פעט, מען גיסט אָן וואַסער און מען שטעלט קאַכען. ווען דאָס וואַסער האָט אויסגעזאַמטען, שיט מען אַריין אַ האַלבע גלאָז צוקער און מען לאָזט עס גוט דורכזידען. ווען עס הויבט אָן צו ווערען ברוין, לעגט מען אַריין אַ שטיקעל זויער-זאַלץ און מען לאָזט ווייטער זידען.

דאָן נעהמט מען אַרויס דאָס פעט, מען גיסט אַריין נאָך אַביסעל וואַסער און מען שיט צו אַ פערטעל גלאָז צוקער. מען דעקט עס גוט צו און מען שטעלט עס אַריין אין אויווען עס זאָל זיך לאַנגזאַם דעמפּפּען אונגעפּעהר דריי-פּערטעל שטונדע.

256. רומענישע האַלעשקעס.

דאָס פלייש צובערייטעט מען פונקט אזוי ווי די פּראַקעס. אָבער אַנשטאַט קרויט, נעהמט מען וויינבלעמלעך. דאָ, אין אַמעריקא, גע-פינט מען וויינבלעמלעך כמעט אין יעדער רומעניש-אידישער גראַסערי.

די וויינבלעמלעך ווערען אויך געעפענט און געפאַרעט ווי די קרויט. דאָן וויקעלט מען דאָס פלייש אין די וויינבלעמלעך און מען שטעלט עס קאַכען מיט צוקער פונקט ווי די פּראַקעס.

אָבער זויער מאַכט מען עס אונבעדינגט מיט וויין-עססיג אָדער גאָר מיט וויין, און איידער עס ווערט פאַרטיג בראַקט מען אַריין אַ פּאָר רויטע טאָמייטאָס.

257. געפילטע פעפערס מיט פלייש.

גרינע פעפערס, אין אמעריקא, קען מען געפינען דאָס גאנצע יאָהר. ווען זיי וואַסען ניט דאָ, דאָן ברענגט מען זיי אַהער פון קובא און פון צענטראַל אמעריקא.

דאָס פלייש ווערט צובערייטעט פונקט ווי אויף פראַקעס אָדער האַלעשקעס, מיט אויסנאָהמע וואָס מען פעפערט עס ניט.

מען מוז אַכטונג געבען די פעפערס זאָלען ניט זיין צו שאַרף. אַביסעלע שאַרפֿקייט מעג זיין, אום עס זאָל ערפילען דעם טעם פון פעפער. אין פאַל אָבער די פעפערס זיינען דורכאויס ניט שאַרף, דאָן זאָל מען אַרײַנמישען אַביסעל רױטען פעפער אין פלייש.

מען נעהמט די פעפערס און מען שניידט אָב די שטאַמען און מען נעהמט אַרויס די קערלעך פון אינוועניג. דאָן פאַרעט מען זיי צוויי מאָל, איינמאָל אויף אַ פאַאר מינוטען און מען זייעט אָב דאָס וואַסער, און דאָן אויף פינף אָדער זעקס מינוטען. ווען די פעפערס זיינען גוט דורכגעפאַרעט, פיללעט מען זיי אָן דורך דער עפענונג פון וואַנען מען האָט אַרויסגענומען די קערלעך און מען שטעלט זיי קאַכען פונקט ווי פראַקעס.

זיי ווערען אויך פערזויערט מיט וויין־עססיג אָדער וויין.

258. געפילטע טאָמייטאָס.

דאָס פלייש ווערט צובערייטעט ווי פריהער. מען זוכט אויס טאָמייטאָס וואָס האַלטען זיך ציעמליך פעסט, דאָס הייסט, זיי זאָלען ניט זיין צו ווייך. מען עפענט זיי פון דער שטאַם־זייט, דאָן פאַרעט מען זיי מיט האַלב־קאַכעדיגעס וואַסער און מען נעהמט זיי שנעל אַרויס.

נאַכדעם פיללעט מען זיי.

דאָס פלייש ווערט בעשאַטען מיט רױטען פעפער.

ווייסען וויין איז אַם בעסטען אום זויער צו מאַכען דאָס עסען.

259. לאטקעס פון געהירן.

נאָכרעם ווי מען נעהמט אַרונטער די הויט פון געהירן (מאַרד), קאָכט מען דאָס אָב און מען זייעט אָב דאָס וואַסער. די געהירן לאָזט מען זיך גוט אַבקהלען, דאָן שלאָגט מען אַריין אַ פּאַאר אייער, זאָלץ, אַביסעל פּעפּער און זעמעל-מעהל. דאָס צורייבט מען גאַנץ גוט. דאָן מאַכט מען דערפון לאַטקעס און מען טונקט זיי נאָך אַמאָל אין זעמעל-מעהל.

דערווייז שטעלט מען אויף אַ פּאַן מיט היינער-שמאַלץ, מען מאַכט גוט הייס און מען לעגט אַריין די לאַטקעס, זיי זאָלען זיך פּרעגן לען אויף ביידע זייטען ביז זיי ווערען גוט ברוין.

260. געשטאָפטע גענז.

געשטאָפטע גענז איז ניט קיין מאַכל. אָבער דאָס קען ווערען אַ גוטער מאַכל.

פאַר מענשען וואָס וואָהנען אין קלענערע ערטער און, וועלכע זוכען און קענען פּערדייהען אַ גוטען ביסען, איז די געשטאָפטע גענז איינע פון די פיינסטע דעליקאַטעסען. פאַר אַלעמען איז שטאַרק ווערטפּול דאָס שמאַלץ פון אַזאַ גענז. מאַנכע גענז קענען האָבען ביז זיעבען און אַכט פונט ריינעס שמאַלץ. אָבער אויך דאָס פּלייש פון אַזאַ גענז איז בעסער, און די גרעסטע ראָלע שפּיעלט די לעבער פון דער געשטאָפּטער גענז, דאָס איז איינע פון די פיינסטע שפּייזען בע-קאַנט אין דער קיך.

אויב מען קען אויספיהרען צו נעהמען בלוויז יונגע גענז צו דיעזען צוועק, איז אוראי גוט. אָבער עס מאַכט ניט פיעל אויס, ווען די גענז זיינען ניט שטאַרק יונג.

אַם בעסטען צו שטאָפען גענז איז פון אַנפאַנג ווינטער ביז ענדע, דאָס הייסט, וועהרענד דאָס וועטער איז קיהל אָדער קאַלט. די גענז אָדער גענז ווערען אַריינגעזעטצט אין אַ שטייג, וואו זיי מוזען זיטצען ענג נעבען אַנאַנדער מיט וועניג בעוועגונג. אַלעס וואָס מען מוז אויפ-פאַסען, איז, דאָס די שטייג זאָל שטעהן הויך, כדי די גענז זאָלען קענען געהאַלטען ווערען ריין. נאָכהער מאַכט מען נעבען זיי אַ קאָ-

רעטע, וואו עס זאל זיך בעשטענדיג געפינען וואסער, ריינעס וואסער.
 ווען מען איז מיט אלעמען פארטיג, פאנגט מען אן אזוי : פריהר
 ער גיט מען די גענו עסען א פאָאר טעג בלויז האָבער. אַם בעסטען
 איז, ווען דער האָבער איז פריהער אַביסעל געוויקט אין וואסער, דאָן
 פאנגט מען מען אָן זיי צו פיטערן רעגעלמעסיג ווי פאָלגט :
 מען מאַכט אַ טייג פון גראָבעס מעהל, דאָס הייסט, וואָס האָט
 אין זיך די קלייען. דאָס מישט מען אויף דער העלפט מיט קוקורוז-
 מעהל (קאָרן-מיעל), מען שיט אַרײַן אַ היבש ביסעל זאַלץ און מען
 קנעט עס דורך מיט וואסער. דאָן מאַכט מען פון דעם אַזעלכע קניידלעך
 לעך, גרויס און לאַנג ווי דער קליינער האַנד־פינגער פון אַ מענשען.
 דאָס טריקענט מען אויס אין אויווען. אין דער זעלבער צײַט נעהמט
 מען רויהען קוקורוז און מען ווייקט איהר אײַן אין וואסער ווענגסטענס
 24 שטונדען.

די גאנז ווערט געשטאָפט. ווייסט איהר ווי אזוי ?

מען נעהמט זי אַרויס פון דער שטייג, מען נעהמט זי צווישען
 די פיס, מען עפענט איהר מויל און נאָכדעם ווי מען בענעטצט יעדעס
 קניידלעך, גיט מען איהר צו פיער קניידלעך יעדעס מאָל. די קניידלעך
 דריקט מען אַרײַן אין איהר מויל. נאָכדעם וואַרפט מען אַרײַן, אונט־
 געפעהר, אַ האַלבע זשמעניע געוויקטע קוקורוז און מען לאָזט זי אַרײַן
 צוריק אין שטייג. דאָס טהוט מען דריי מאָל אַ טאָג דריי טעג
 נאָכאַנאַנד.

דאָן גיט מען דער גאנז פאַרציעס פון זעקס קניידלעך, פיער מאָל
 אַ טאָג, און מען שיט אימער צו אַ זשמעניע קוקורוז. דאָס פערגרעסערט
 מעז ביז מען פילט אָן איינפאך, יעדעס מאָל, דעם ושט (שפייז רעהר)
 כמעט ביז צום מויל.

מען דאַרף דאָן אויפפאַסען, אויב דאָס עסען אין ניט פערדייהט,
 זאל מען די גאנז ניט שטאָפען ביז דאָס עסען פערשווינדעט.

אין אָנפאַנג איז עס אַביסעל אַרבייט, אָבער שפעטער שטרעקט די
 גאנז אַלײַן אויס דעם פיסק געשטאָפט צו ווערען.

אַ מבין קען דערקענען ווי די גאנז ווערט אַלץ פעטער און פעטער.
 אזוי דאַרף מען שטאָפען די גאנז ביז אונגעפעהר פיער וואָכען. דאָן
 זאל מען זי שחט'ען.

261. דאָס שמאַליץ פון אַ געשטאַפּטער גאַנז.

די געשטאַפּטע גאַנז ווערט, ווי געוועהנליך, געשלאַכטעט אום ווינטער. נאָכדעם ווי מען סמאַליעט זי אָב, זאָל מען זי גוט אַברייניגען און בעפּוצען און אַרויסהענגען, ווען מעגליך, אויפ'ן פּראָסט, ניט גע-עפענט, ביז זי ווערט ניט נאָר פּערקיהלט, נאָר אויך פּערפּרוירען. ווען מען נעהמט נאָך אַמאָל אַריין די גאַנז, זאָל מען זי פּאַל-שטענדיג אַבשינדען (מיט אויסנאַהמע פון מיטען רוקען), און אַרונט-טערנעהמען די הויט פון איבעראַל וואוהין דאָס פּעט גרייכט. דאָן, ווען מען עפענט זי אינוועניג, זאָל מען אויך פון דאָרט אַרויסנעהמען דאָס פּעט. מיט איינעם וואָרט, אַבוונדערן דאָס פּעט פון דעם פּלייש. דאָס פּעט זאָל ווערען כּשר געמאַכט און דאָן געשטעלט אויס-פּרעגלען.

מיר ווילען אויפּמערקזאַם מאַכען יעדע ווירטהין, אַז עס שפּיעלט אַ גוואַלטיג גרויסע ראָלע ווי מען פּרעגעלט אויס פּעט. דאָס פּעט דאַרף זיין אויסגעשמאַלצען, אָבער ניט אויסגעברענט. דערפאַר זאָל מען גוט אויפּפאַסען דאָס פּעט זאָל ניט ברענען. אין דער זעלבער צייט זאָל מען ניט קאַרגען איינצובראַקען אַ ציבעלע. עס גיט דעם פּעט אַ בעסערען טעם. אזוי שנעל אָבער ווי מען מערקט זיך, אַז די גריבענעס האָבען שוין מעהר קיין פּעט ניט אויף זיך, זאָל מען שנעל אַבזויגען דאָס פּעט דורך אַ זאַיער, גוט אויסדריקען די גריבענעס מיט די צי-בעלעס און זעהן, אַז דערפון זאָל גאָר ניט אַריינפאַלען אין פּעט. אזא פּעט קען שטעהן יאָהרענ-לאַנג. די גריבענעס מיט די ציבעלעס קען מען פּערברויכען צו פּער-שיעדנע שפּייזען.

262. בראַטען פון געשטאַפּטער גאַנז.

דאָס פּלייש פון דער געשטאַפּטער גאַנז איז ווייכער און אַפּט-מאָל געשמאַקער ווי אַן אַנדערע גאַנז. אָבער דיעזע גאַנז זאָל ניט פּערווענדעט ווערען צו קיין אַנדערן צוועק, אויסער פאַר בראַטען און פאַסטראַמע.

פּריהער וועלען מיר רעדען פון בראַטען.

א ספעציעלער בראטען פון אזא גאנז זאָל געמאכט ווערען גע-
פיללט, ענטוועדער מיט רעטישענע קאשע אָדער מיט געהאקטע רינד-
פלייש.

דער בראַטען ווערט זאָנסט געמאכט ווי מיר האָבען שוין אָנגע-
געצייגט, נאָר אין דיעזען פאל, איז אימער גוט אַ קנאָבעל. אָבער, מען
זאָל אויפפאָסען דער קנאָבעל זאָל ניט אַרויסגעבען קיין גערוד. צו
דיעזען צוועק זאָל מען דעם קנאָבעל פריהער צושטויסען, דאָן גוט
אויסבריהען, און ערשט נאָכהער אַריינרייבען אין בראַטען בשעת די
גאנז איז נאָך האַלב רוי.

263. פאַסטראַמע פון גאַנז.

פאַסטראַמע איז אַ רומענישער מאכל.

דאָרט ווערען מאַסען גענו געהאָדעוועט אָדער געשטאַפט ספעציעל
צוליבע דעם שמאַליץ. דערפאַר בלייבען אַמאָל הונדערטער גענו ניט
פערברויכט, ווייל פלייש פעהלט ניט.

דיעזע גענו הייסען „אדערקעס“ און פון דיעזע אדערקעס מאכט
מען פאַסטראַמע.

נאָכהער ווי די גאנז ווערט כשר געמאכט, נעהמט מען פון איהר
אָוועק דעם גאָרגעל און די פליעגעל. עס בלייבט בלויז די פאָלקעס און
די ברוסט, ווי אויך די פופקעס.

דאָן מאַכט מען אַ סאַלאַ-מוראַ. דאָס איז ווי פאָלגט : צו יע-
דער גאנז צוקלאַפט מען זעקס צייהנדלעך קנאָבעל, אָנדערטהאַלבען
עס-לעפעל זאָל און איין ניט פולען עס-לעפעל שוואַרצען פעפער.
נאָכהער ווי דאָס אַלעס ווערט גוט אויסגעמישט, גיסט מען אַריין
אַביסעלע וואַסער (זעהר וועניג, נאָר בלויז צו מאַכען אַ פליסיגקייט),
און מען רייבט דערמיט איין יעדע גאנז מיט די פופקעס. מען מוז
דאָס אַריינארבייטען טיעף אין פלייש. דאָן נעהמט מען אַ גרויסען
ערדענעם טאָפ און מען לעגט אַהין אַריין די גענו, וואו זיי פערבלייבען
12 שטונדען. נאָכהער נעהמט מען זיי אַרויס און מען לעגט די אוי-
בערשטע פון אונטען און די אונטערשטע פון אויבען, כדי אַלעס זאָל
זיך גוט דורכנעהמען. אויב עס איז עפעס אָנגערונען אין טאָפ, מישט

מען דאָס אַרויף אויף די אויבערשטע. אזוי פערבלייבט עס נאָך 12 שטונדען, אָדער 20 שטונדען.

דאָן נעהמט מען זיי אַרויס און מען רויכערט זיי.

דאָ אין אַמעריקא האָבען מיר ספעציעלע איינריכטונגען צו דיעזען צוועק אין גרויסע פאַבריקען. מען קען דאָ זאָגן רויכערן מיט געוועהנליכע געז, נאָר מען מאַכט, פאַר'ן רויך, אזא מין פייער'ן פון האַלץ-זעגעכץ. דאָס טהוען אָבער נאָר די גרויסע וואורשט פאַבריקען, וואָס דער געוועהנליכער בעל הבית קען ניט אויספיהרען.

אויב איינער וואָהנט אָבער אין אַ קליינעם אַרט, וואו מען האָט אַ גרויסען הויף און מען קען מאַכען אַ פייער, דאָן שטעקט מען אויף די געז אויף לאַנגע דראָמען און מען הענגט זיי אויף ווי וועט. אונטען מאַכט מען אַ לאַנגזאמעם פייער פון האַלץ, וואָס זאָל געבען אַ גלייכע מאָס רויך מיט היטץ. מען קען די געז לאָזען אזוי זיך רויכערן אפילו 36 שטונדען, ביז זיי ווערען גוט דורכגערויכערט און פאַרטויג.

דאָן איז דאָס גענוענע פאַסטראַמע.

דאָס קען שטעהן אפילו יאָהרען-לאַנג, אויב מען פאַסט אויף עס זאָל ניט ווערען צו פייכט.

264. פאַסטראַמע פון אנדערע פליישען.

מיר האָבען יעצט אין אַמעריקא אַ היבשע ביסעל אידישע פאַר- מערס, וועלכע מוזען, צו געוויסע ציימען אין יאָהר, כמעט אוועק- שענקען זייערע קעלבער, ווייל זיי האָבען ניט וואָס צו טהאָן מיט זיי.

איידער אוועקשענקען, איז שוין בעסער צו מאַכען פאַסטראַמע.

די אַרט און ווייזע איז, אונגעפעהר, ווי ביי גענוענע פאַסטראַמע. אָבער מען דאַרף אַ יונגעם קעלבעל-פלייש, ניט לאָזען צופיעל אין דער סאַלאַ-מורא. פון 12 ביז 15 שטונדען איז גענוג. דאָגעגען, ווען מען מאַכט סאַלאַ-מורא פאַר ציעגען-פלייש און אַלטעם קוה אָדער אַקס פלייש, זאָל עס פערבלייבען ביז 40 שטונדען אין דער סאַלאַ-מורא.

עס איז ניט נויטהיג אַריינצולעגען קנאָבעל, ווען מען וויל ניט. מען קען די סאַלאַ-מורא מאַכען גאַנץ אָהן קנאָבעל און דאָ, ווי געוועהנליך, אָברויכערן דאָס פלייש ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט.

אם בעסטען איז צו רויכערן דאָס פלייש איבער אַ פעסעל, וואו
עס ברענט, אינוועניג אַ פייער. מען דאַרף בלויז אויפפאַסען, אַז דאָס
פעסעל זאָל ניט האָבען קיין דנאָ און זיך ניט אָנכאַפען אינוועניג
פון פייער.

אין הייזער, וואו עס געפינט זיך אַן אַלט־מאָדישער קוימען,
און וואו מען הייצט מיט אַ סך האָלץ, איז אַם בעסטען, ווען מען האָט
ניט צופיעל פאַסטראַמע, אויפצוהענגען דאָס פלייש אין קוימען, און
עס מעג בלייבען הענגען אפילו אַ וואָך. אָבער מען דאַרף אַכטונג
געבען, עס זאָל ניט פערנעטצט ווערען.



.265 פסח.

אין פאָלגענדע בלעטער וועלען מיר איבערגעבען שפייזען פאר פסח.
אָבוואָהל מיר קלאַסיפֿיצירען די פּערשיעדענע שפייזען, אין דיעזען פּאָל אָבער וועלען מיר געבען כמעט אַלערליי מינים פּסח'דיגע שפייזען בעזונדער. דאָס הייסט, נאַטירליך, שפייזען, וואָס קענען נאָר טראָגען אַ פּסח'דיגען כאַראַקטער.

.266 מצה קניידלעך צו דער זוף.

פאַר פיער פּערזאָנען ווייקט מען איין צוויי מצות, מען דריקט זיי אויס ענטוועדער דורך אַ טיכעל, אָדער מען לאָזט זיי זיך אָבזיינען אין דורכשלאַג.
דאָן לעגט מען אַריין אַביסעל שמאַלץ אין אַן אייזערנע פּאַן, און אזוי שנעל ווי דאָס ווערט הייס, לעגט מען אַריין די מצות, וועלכע מען האַלט אין בעוועגונג מיט אַ לעפעל ביז זיי ווערען גוט טרוקען און קלעפען זיך ניט צו צו דער פּאַן, דאָן נעהמט מען זיי אַרויס אין אַ שיסעל, מען בעזאלצט, בעפעפּערט, מען מישט אויס מיט אַ העלל־געפּרענגעלע ציבעלע. און ווען דאָס אַלעס ווערט קיהל, שלאָגט מען אַריין צוויי אייער, מען מישט גוט אויס, מען שיט אַריין אַביסעל מצה־מעהל און מען מאַכט דערפּון רונדע באַללעס, אָדער קניידלעך. וועהרענד די זוף האַלט גוט אין קאָכען, און מיט אַ האַלבע שטונד־דע פּאַר'ן פּאַרטיג ווערען, לעגט מען אַריין די קניידלעך.

.267 זיסע זופען־קניידלעך.

דיעזע ווערען צובערייטעט אקוראט ווי די אָביגע, אָבער, אַנ־שטאָט ציבעלע און עפעער, לעגט מען אַריין צוקער, אַביסעל אָנגע־

ריבענע לימענע-שאַלאַכין, א פּאָאר ביטערע מאַנדלען צושטויסען אין אַביסעל אָנגעריבענע מוסקאַט-נוס.

מען זאָל זיי אַרײַנלעגען אין דער זופ אַקוראַט מיט אַ האַלבע שטונדע פּריהער אידער מען געהט עסען, כדי זיי זאָלען ניט דאַרפען וויקען אפילו אַן איבריגע מינוט אין דער זופ.

268. שוואַמען-קניידלעך פאַר בוליאַן זופ.

מען נעהמט צוויי מצות און מען וויקט זיי איין, דאַן לאָזט מען זיי אַברײַען פון וואַסער און מען קוועטשט זיי אויס אויף אַ דורכ-שלאַג. מען שלאָגט אַרײַן צוויי אייער, 5 שטיקלעך צוקער, אַביסעל געריבענע לימענע-שאַלאַכין, אַ שטיקעל מוסקאַט-נוס, 4 ביטערע מאַנדלען און אַביסעל זאַלץ. מען צולאָזט אַ לעפעל שמאַלץ, דאַן לעגט מען אַרײַן אַלעס אויסגערעכענטע און צו לעצט לעפעל-ווייז די גע-וויקטע מצה. צום ענדע שיט מען אַרײַן צוויי עס-לעפעל מצה-מעהל. אויב דאָס אַלעס איז ווי אַ טײַג, דאַן איז עס גוט, ווען עס איז צו שיטער, דאַן שיט מען צו נאָך אַביסעל מצה-מעהל.

ווען די זופ האַלט גוט אין קאַכען, נעהמט מען מיט אַ לעפעל אָן דאָס אויסגעמישטע און מען וואַרפט אַרײַן שטיקלעך. אויב דאָס קלעפט זיך ניט אָב פון לעפעל, לאָזט מען אַרײַן דעם לעפעל אין דער קאַכעדיגער זופ און אזוי טהײַלט זיך עס אָב. מען זעצט זאַרט ביז אַלעס איז אַרײַנגעוואַרפען, דאָס דאַרף זיך קאַכען העכסטענס אַ האַלבע שטונדע.

269. קאַרטאַפעל קניידלעך מיט בוליאַן זופ.

מען דאַרף פּריהער אָבקאַכען גוטע קאַרטאַפעל ; זיי זאָלען זײַן, ווי מען זאָגט, מעהליג, אָדער זאַמדיג. דאַן שײַלט מען זיי אָב און מען רײַבט זיי איין גאַנץ דין. וואָס עס בלײַבט הינטער דעם רײַב-אַײַזען, זאָל מען ניט בענוטצען. עס מוז זײַן בלוז דאָס פּאַלשטענדיג צורײַבענע. די געריבענע קאַרטאַפעל ווערען דאַן אויסגעמישט מיט זאַלץ, פעט און צוקער (דאָס לעצטע ווי מען וויל. מאַנכע לעבען ניט זיס), מען לעגט אַרײַן אַביסעל אָנגעריבענע לימענע-שאַלאַכין (צו יעדען

טעלער געריבענע קארטאָפּעל 2 אייער), צו דעם שיט מען צו פונקט אזוי פיעל מצה-מעהל, מען קנעט עס אויס אזוי, אז עס זאל זיך ניט דארפן קלעפּען צו דער האַנד.

דאָן מאַכט מען דערפון קיילעכלעך, אָדער מען שניידט שטיקלעך און מען לעגט זיי אַרײַן אין דער זופ בשעת זי קאָכט שטאַרק. אזוי גיך ווי די קניידלעך קומען אַרויף עטליכע מאָל און שווימען דורך די אויבערפלעכע ביים קאָכען, זיינען זיי פאַרטיג.

270. געבאַקטע קארטאָפּעל-לאַטקעס.

די קארטאָפּעל ווערען צובערייטעט ווי פריהער ; מען לעגט אַרײַן דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער פעט, דערפאַר אָבער מעהר צוקער און צוואַנציג אָבגעשיילטע זיסע מאַנדלען און זעקס אָדער זיעבען ביטערע געשטויסענע מאַנדלען.

דאָס אַלעס מײַשט מען גוט אויס מיט אַ לעפּעל, ניט פּערגעסען, אַז פריהער שלאַגט מען אַרײַן די אייער, דאָן דאָס איבריגע. יעצט שטעלט מען אַרויף אַ פאַן מיט אַ היבשעם ביסעל פעט אויפ'ן הייסען אויווען, און אזוי גיך ווי דאָס ווערט קאָכעדיג, אַרבייט מען אויס לאַטקעס און מען לעגט זיי אַרײַן איינציגווייז אין פעט. אַכטונג געבען שנעל איבערצוקעהרען יעדע לאַטקע בעזונדער אום זי ניט איינצוברענען.

די לאַטקעס דאַרפן נאָר ווערען געלברויז, דאָן כאַפט מען זיי שנעל אַרויס און מען לעגט זיי אַרײַן אין אַ טעלער.

271. געבאַקענע מצות-לאַטקעס.

מען מאַכט דאָס זעלבע ווי פריהער, אויסער דעם, וואָס מען לעגט ניט אַרײַן קיין קארטאָפּעל, זאָנדערן בלויז מצה-מעהל. ניט פּערגעסען, אין דיעזען פאַל, אַביסעל מעהר זיסע מאַנדלען.

272. קארטאָפּעל קניידלעך.

די קארטאָפּעל קאָכט מען אָב מיט אַ טאָג פריהער. ווען מען וויל מאַכען די קניידלעך, שײַלט מען אָב די קארטאָפּעל, מען רייבט זיי אָן, מען מײַשט זיי דורך מיט היהנער-שמאַלץ, זאַלץ, אייער (מען

קען זיי אויף מאַכען אָהן אייער), און מען קנעט אַרײַן אַזױ פּיעל מצה-מעהל, ביז זײ זאָלען זיך מעהר ניט קלעפּען אונטער די הענד.
 מען שטעלט אויף אַ קעסעל וואַסער מיט אַביסעל זאַלץ, און אַזױ שנעל ווי דאָס קאָכט, לעגט מען אַרײַן די קניידלעך. ווען זײ האָבען זיך עטליכע מאָל דורכגעקײקעלט, איז שווימענדיג פון אויבען, נעהמט מען אײנע אַרױס, מען שפּאַלט זי אויף מיט אַ גאַפּעל, און זאָבאַרד זי איז טרוקען אינוועניג, דאָן זײנען זײ פאַרטיג.
 מען נעהמט אַרױס די קניידלעך, מען לעגט אַרײַן אַביסעל פעט און מען מאַכט זײ ברוין אין אַ פּאַן מיט אַביסעל געברױנטע ציבעלע. אָדער מען נעהמט מצה-מעהל, פעט און אַ היבשע ביסעל צוקער, מען מאַכט דאָס אַלעס ברוין, דאָן לעגט מען אַרײַן די קניידלעך און מען לאָזט זײ ברוין ווערען צוזאַמען, נאָכדעם ווי מען האָט זײ גוט דורכגעקײקעלט.

273. זופ פון ראָזשינקע וויין.

נאָכדעם ווי מען לעגט אַרײַן אַביסעל צוקער, צושניטענע לימענע צוזאַמען מיט דער שאַלאַכץ, קאָכט מען דאָס אַלעס אויף. אין דעם שיט מען אַרײַן אַביסעל מצה-מעהל און מען לאָזט עס אַ פּאַאר מאָל אויסקאָכען צוזאַמען מיט אַ געלכעל פון אַן אײ. אנשטאָט דעם מצה-מעהל קען מען נעהמען אַביסעל קאַרטאָפּעל-מעהל מיט קאַלטען וויין און צומישען, און דאָס לאַנגזאַם, מישענדיג, אַרײַנגיסען אין דער קאָכענדיגער זופ. שפעטער שלאָגט מען דאָס אַלעס אונטער מיט אַן אײ. דיעזע זופע עסט מען מיט פּסח'דיגע מאַקאַראָנעס.

274. באַרשט-זופ.

באַרשט אויף פּסח מאַכט מען אויף פּערשיעדענע אופנים, נאָר מיר וועלען דאָ געבען פּאַלגענדע פּאַרשריפט :
 מיט צוויי אָדער דריי וואָכען פאַר פּסח נעהמט מען רױטע בורדי-קעס, וועלכע זײנען רײן און ניט געכאַפּט פון פּראָסט, מען צושניידט זײ און מען גיסט זײ אַן מיט וואַסער אין אַ הילצערנע כלי. מען לאָזט דאָס שטעהן אויף אַ גאַנץ וואַרעמען אָרט ביז עס הױבט אָן צו שמעקען

זויער. מען פערזוכט אויך און ווען מען פערשטעהט, אז דאָס איז זויער גענוג, זאָל מען נעהמען די גאנצע באַרשט און איהם אָבזוייען דורך אַ טוך און דאָן דערמיט אָנגיסען פֿלעשער, אָדער אין טעפּ, וואָס מען דעקט צו.

ווען מען דאַרף קאָכען, זאָל מען צוגיסען, ווען נויטהיג, אַביסעל וואַסער, דאָן אַריינשיטען אַביסעל צוקער און לימענע-שאַלאַכץ. ווען דאָס אַלעס האָט זיך גוט דורכגעקאָכט, לעגט מען אַריין צו-שטויסענע מצה און מען שלאָגט אונטער מיט אַן איי.

275. אייער-מצה.

מען נעהמט די מצה און מען טונקט זי איין אין קאַלטעס וואַסער. דאָן טונקט מען זיי איין אין הייסעס פעט אָדער הייסע פוטער, נאָכהער צושלאָגט מען אַ פּאָאר אייער, מען לעגט אַריין זאַלץ און פעפער, דערמיט בעגיסט מען די מצה און מען לאָזט אַביסעל זיך באַקען. אזוי שנעל ווי דאָס איי ווערט פּערהאַרטעוועט, גיסט מען אַרויף ווייטער דאָס איי-פּליסיגקייט.

מען קען, אויף דיעזער אַרט, פּערברויכען ביז 15 אייער אויף איין מצה, ווייל אַלעס וואָס מען בעמערקט, איז, דאָס די מצה ווערט יעדעס מאָל דיקער. נאַטירליך, איז עס ניט נויטהיג, אָבער צוויי אייער צו איין מצה זאָל זיין די ריכטיגע מאָס.

דאָן בעשיט מען די מצה ענטוועדער מיט אַביסעל זאַלץ, אָדער גאָר מיט אַביסעל צוקער.

276. געדעמפּטע מצה.

מען זאָל קיין מאָל ניט פּערגעסען, אז, אין בעסטען פּאַל, בע-שטעהט מצה פון מעהל, וואָס איז ניט ריכטיג אויסגעבאַקען. פאַר אַלעמען דאַרף מען געדענקען, אז די מצה בעשטעהט פון אונגעווייערען טייג. דאָס אַליין מאַכט דאָס מעהל עס זאָל זיין אין אַן אונפּערטיגען צושטאַנד. דאָן, ווייל די מצה איז אזוי דין, דערפאַר האָט זי איינפאַך קיין צייט ניט זיך אויסצוקאָכען אינוועניג.

ביי די שפּאַנישע אידען מאַכט מען ענגות מצות, וועלכע זיינען

אָפּטמאָל ביז צוויי פינגער דיק. דיעזע ווען זיי באַקען זיך ביי אַ לאַנגזאַמעם פייער, אָדער ניט קיין צו שטאַרק צוגליהטער אויווען, מוזען זיי האָבען צייט זיך צו דעמפּפען אינוועניג און זיך בעסער אויסבאַקען. יעדענפאַלס אָבער, איז די מצה אַ מין געטריקענטעס אונגע- יוירענעס טייג און ניט מעהר. דערפאַר, ווען מעגליך, זאָל מען זעהן, אַז די מצה זאָל אַביסעל צוגעפערטיגט ווערען שפעטער.

מען נעהמט עטליכע מצות, מען טונקט זיי איין אין קאַלטעס וואַסער, מען בעזאָלצט זיי מען לעגט זיי אַריין אין אַ פּאָן, אָהן פעט, מען שמעלט זיי אַריין אין אויווען, און מען לאָזט זיי זיך פריהער גוט אויסדעמפּפען פון וואַסער. דאַן זעהט מען זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. אַן האַלבע שטונדע אונטער אַ הייסען דעמפּף, מאַכט זיי ראוי לאַכילה.

פאַר מאַנכע מענשען, וואָס האָבען ניט קיין צייחן, איז דאָס זעהר גוט. פאַר אַנדערע, וואָס האָבען גוטע מאַגענס, נעהמט מען ערשט נאָכהער, ווי זיי ווערען אויסגעדעמפּפט און אויסגעטריקענט, און מען בעשמירט זיי מיט פעט. דאַן שמעלט מען זיי ווייטער אַריין אין אוי- ווען זיך לאַנגזאַם פּרעגלען ביז זיי ווערען האַלב טרוקען.

277. כרעמזולעך.

די מצה ווערט פריהער דורכגעווייקט, אָבער ניט צופיעל. דאַן גוט אויסגעקוועמטשט, און נאָכהער דורכגעקענטען אויף פּאָלגענדער אַרט :

אויף דריי טהיילען געווייקטע מצה נעהמט מען דריי אייער, 15 שטיקלעך צוקער (אָדער 5 לעפעל צוקער), אייניגע ביטערע מאַנדלען, געריבענע לימענע-שאַלאַכץ, זאַלץ און אַביסעל שמאַלץ (אַ קאַרגען עס- לעפעל). דאָס אַלעס פערמישט מען און מען שיט אַריין גענוג מצה- מעהל, אום עם זאָל צוזאַמענהאַלטען דאָס טייג.

ווען דאָס טייג איז פאַרטיג, וואַרפט מען אַריין עפעל (וואָס מען האָט פריהער אָבגעשיילט און אָבגעבאַקען), גרויסע ראָזשינקעס, זיסע, געשיילטע גראַבירגעשטויסענע מאַנדלען, אָדער ניס ; אויך נאָך אַביסעל צוקער מיט לימענע-שאַלאַכץ.

עס איז גוט צו מאַכען בעזונדערע פיללינגען. דאָס הייסט, צו-

שניידען דאָס אויסגעקעמטענע טייג אויף מעהרערע שטיקער, אָדער בעזונדער מאַכען פּלאַך און איינלעגען וואָס מיר האָבען אויסגעווער-כענט, דאָן צורעקען מיט'ן טייג.

ווען אַלעס איז פאַרטיג, נעהמט מען אַ גרויסע פּאַן און מען פּילט אָן ביז דער העלפט מיט שמאַלץ. עס מעג אויך זיין געמישט מיט אַביסעל רינד-פעט. דאָס קאָכט מען אויף גאַנץ הייס, דאָן לעגט מען אַריין די כרעמזלעך און מען באַקט זיי פאַרזוכטיג, דאָס הייסט, מען זאָל זיי אָפט איבערקעהרען כדי זיי זאָלען ניט פּערברענט ווערען, אָדער פּלאַטצען און קאַליע מאַכען דאָס פעט.

ווען זיי זיינען גוט ברוין אַרום-און-אַרום, נעהמט מען זיי אַרויס און מען קייקעלט זיי דורך אין צוקער.

278. אַלע אַנדערע שפּייזען.

אין אמת'ן גערעדט, קען מען אויף פסח אַלעס קאָכען און באַקען ווי אַ גאַנצעם יאָהר, אויסער וואָס מען דאַרף ניט געברויכען קיין מעהל. אנשטאָט דעם, אָבער, קען מען, גאַנץ לייכט געברויכען מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל. דער אונטערשיעד איז זעהר אַ קליינער, און ער האָט די מעלה, וואָס מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל איז שוין האַלב-געקאָכט אָדער געבאַקען, און איז בעסער פאַר דער קיך ווי געווענהליכעם מעהל, מיט אויסנאָהמע פון באַקען חלה.

279. פּסח'דיגער לעקאָך אָדער טאַרט.

מען צורייכט פיער אייער-געלעכלעך מיט אַ לעפעל שמאַלץ, צוויי עס-לעפעל צוקער און אַביסעל מוסקאַט.

מען צורייכט אַביסעל לימענע-שאַלאַכץ מיט דעם זאָפט פון אַ פּערטעל לימענע; דאָן שיט מען אַריין אַזוי פיעל קאַרטאָפּעל-מעהל ביז עס ווערט האַלב-געדיכט. צוזאַמען מוז מען עס אָבער רייכען, ווע-ניגסטענס דרייסיג מינוטען, ביז עס איז דורך און דורך געמישט.

דאָן שמירט מען אויס אַ פּאַן מיט שמאַלץ און מען בעשיט מיט די-נגעשניטענע מאַנדלען. דאָן צושלאָגט מען די פיער אייער-ווייסלעך

ביז צו שנעע. דערמיט מישט מען אויס די פריהעדיגע מאסע און אלעס גיסט מען אריין אין דער פאן.

אז מען וויל, מאכט מען דערצו א געפילעכץ פון געריבענע וואנילע-שאקאלאד מיט צוקער. אבער ווען מען טהוט דאס, זאל מען אריינגיסען בלויז א העלפט פון דער מאסע אין דער פאן, דאן אויסלעגען דארויף די וואנילע-שאקאלאד און ארויפגיסען דאס איבריגע. דאס דארף מען באקען אין אן הייסען אויווען פון אַנדערטהאלבען שטונדען ביז צוויי שטונדען. אויפפאסען, פון דעסטוועגען, עס זאל גיט זיין צו הייס, זאנסט קען מען פערברענען דעם גאנצען טאָרט. מען קען דעם זעלבען טאָרט מאַכען אויך מילכיג, און מען גע-ברויכט, אַנשטאָט שמאַלץ — פּוטער.

280. פסח'דיגע פיש געפרעגעלט אין אויל.

מיר האָבען שוין, ביי די פיש-צובערייטונגען, אָנגעצויגט דעם גרויסען ווערטה פון אַליווען-אויל פאַר דער קיך אין אַלגעמיין. מען קען, מיט אַליווען-אויל, צובערייטען פערשידענע שפייזען. איבערהויפט שמעקען גוט געפרעגעלטע פיש אויף פסח. פאַר די פסח'דיגע פיש האָבען מיר אַ ספּעציעלע פאַרשריפט. אירגענד אַ מאָגערער פיש איז גוט צו דיעזען צוועק, ווי העכט, אָקע-נעס, א. ז. וו. אָבער ביי אונז אין אַמעריקא, איבערהויפט ביי די ים-ברעגעס, האָבען מיר פונקט, צו דיעזער צייט, דעם סעזאָן פון פלאַנג-דערס, הערדאָק און עהנליכעס. דיעזע אלע זיינען אויסגעצייכענטע פיש צום פרעגלען.

פאַר אלעמען, נאָכדעם ווי מען האָט די פיש געמאַכט פאַלקאָמען ריין, זאל מען זיי צושטעלען קאָכען מיט ציבעלעס אין זאַלץ-וואַסער. מען שוימט זיי אָב און מען שיט אַריין אַביסעל פעפער. דערווייל מאַכט מען גוט הייס אַביסעל אַליווען-אויל און מען שיט אַריין עטליכע געשניטענע מאַנדלען. דאן גאַנץ דינעס מצה-מעהל. ווען דאָס ווערט גוט ברוין, גיסט מען עס אַרויף אויף די פיש (ווען די זוף איז שוין אויסגעקאָכט), און מען לאָזט אזוי אַיינפרעגלען די פיש צוזאַמען מיט פרישגעהאַקטע פעטרושקע.

281. איינפאך געפרעגעלטע פיש אויף פסח.

מען קען אויך די פיש אויסזאלצען (אם בעסטען דערצו זיינען די פלאַנדערס). מען לאָזט זיי לייעגען פון אַ שטונדע ביז צוויי אין זאַלץ, נאָכדעם שווינקט מען זיי איבער און מען ווישט זיי אויס מיט אַ טוך.

מען צושניידט עטליכע אייער, מען טונקט איין יעדעם שטיק פיש בעזונדער, דאָן טונקט מען עס אין מצה-ברעקלעך, אָדער מצה-מעהל. דערווייל קאָכט מען אויף דאָס אויל און אזוי פרעגעלט מען די פיש ביז זיי ווערען ברױן פון אלע זייטען.



282. ס א ל ט .

אין דער זיירקליכקייט, דארף מען ניט רייצען דעם אפעטיט פון א פאלשטענדיג געזונדען מענשען, און דערפאר זיינען רייצענדע שפייזען ניט נויטהייג .

צו שארפע סאלאטען זיינען אלזא ניט געווינשט. אָבער, ווען מען מאכט סאלאט, וואָס ענטהאלט גרינצייגען, וועלכע דער מאַגען בער-נויטיגט, זאָל מען דערצו געברויכען גוטען אַליווען-אויף, און אויב דער מאַגען מאַנגעלט אין זויער-שטאָף, גיסט מען נאָך אַרײַן אַ גוטעס ביר-סעל עססיג, דאָן איז דער סאלאט איינפאך אַ נויטווענדיגע שפייז.

283. ווי צו פרעפארירען סאלאט.

אונטער'ן וואָרט סאלאט, פערשטעהען מיר, ווי מען רופט אין ענגליש, לעטיוס (lettuce).

ווען דער גרינער סאלאט קומט נאָר אַרויס און איז נאָך פריש און צארט, דאָן איז ער איינער פון די פיינסטע שפייזען. ער ענטהאלט זאָגאר נאָההראַפּטעס פאַר'ן קערפּער. אָבער מען מוז וויסען ווי צוצובער-רייטען אַזאַ סאלאט.

פאַר אַלעמען זאָלען די בלעטלעך גוט אויסגעוואַשען ווערען, דאָן זאָל מען זיי אַרײַנלעגען אין זאַל-וואַסער אויף 10 אָדער 15 מינוטען. נאָכהער זאָל מען זיי גוט אויסקוועטשען און אַוועקלעגען דאָרט וואו זיי קענען ווערען גוט קאלט.

זיי מוזען צוריסען ווערען מיט די הענד, אָדער מיט אַ הילצערנעם גאָפּעל. מען זאָל ניט בענוטצען קיין מעסער. דאָן שיט מען אַרײַן אַן עס-לעפעל זאַלץ, אַ טהעע-לעפעלע פעפּער און דריי עס-לעפעל אַליווען-אויף צו אַ קוואַרט סאלאט-בלעטער. אין דעם גיסט מען אַרײַן אַ טהעע-לעפעלע ציבעלע-זאַפט, אָדער גלאַט אַזוי גוט-אַנגעריבענע ציבעלע, און מען געברויכט דעם פיינסטען וויין-אָדער סידער-עססיג.

דער סאלאט זאל עטליכע מאָל דורכגעטרייסעלט ווערען מיט א זילבערנעם לעפעל אָדער גאָפעל און מען זאל זעהן, אז יעדעס בלעמעל זאל דורכגענעטצט ווערען מיט'ן אויל. דאן זאל מען ארויפגיסען נאָך אן עס-לעפעל עססיג און וויעדער אויסמישען. דער אויל דארף אריינ-ציהען דעם גאנצען עססיג. דער סאלאט זאל דאן באַלד סערווירט ווערען.

284. בוריקעס סאלאט.

קאָך אָב בוריקעס, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט ; קאָך אזוי לאַנג ביז זיי ווערען מיטעלמעסיג ווייך. מען דארף זיי אָבשיילען בשעת זיי זיינען נאָך וואַרעם. דאן זאָלען די בוריקעס צושניטען ווערען אין פיינע סלייסעס, אָנגעגאָסען מיט עססיג און אוועקגעשטעלט ביז איבער נאכט.

ווען מען דארף סערווירען דעם סאלאט, זאל מען נעהמען פרישע סעלערי, גוט צוהאקען, און דאָס אויסמישען מיט מאיאָנעז-סאָס. דאן לעגט מען אויס די סלייסעס בוריקעס אויף א פלאַכען טעלער, מען בעגיסט זיי מיט דעם סאָס און סעלערי און מען בעשיט מיט פּיין געהאקטע פעטרושקע.

285. משיקען סאלאט.

דאָס איז איינע פון די דעליקאטעסטע אונגאַרישע שפייזען, איי-בערהויפט, ווען דאָס ווערט ריכטיג געמאַכט.

פאַר אלעמען דארף מען גוט אָבקאָכען א משיקען, זי זאל זיין פאַלשטענדיג ווייך. דאן זאל מען ארויסנעהמען די ביינער און אויף אַרונטערנעהמען די הויט. נאָכהער צושניידט מען דאָס פלייש אויף קליינע שטיקלעך. מען זאל ניט פּערגעסען אַרונטערצונעהמען אויך יעדעס שטיקעל פעט.

דאָס פלייש זאל מען אַריינלעגען אין א טיעפען טעלער אָדער שיסעל און בעגיסען מיט דריי עס-לעפעל עססיג און איין עס-לעפעל אַליווען-אויל, זאָל און פעפער ניט געקאָרגט. דאָס זאל מען פּערמישען און לאָזען שטעהן צוויי שטונדען.

דאן זאל מען נעהמען א סאלאט-שיסעל, אוועקלעגען דריי מאָל אזוי פיעל סאלאט (לעטיוס), ווי עס איז דאָ טשיקען. אכטונג געבען די גרינע בלעטלעך זאלען זיין פון דרויסען און די ווייסע שטאמען אינוועניג. דארויף זאל מען אויסלעגען דאָס פלייש, בעגיסען מיט מאַיאָנעז-סאָס, בעפוצען מיט גרינע אָליווען, בוריקעס, געקאכטע אייער און פעטרושקע.

286. אוגערקעס סאלאט.

צו מאַכען אַ גוטען סאלאט פון געפילטע אוגערקעס, זאל מען, פאַר אלעמען, אוועקשניידען דעם ביטערען שפיטץ פון צוויי מיטעל-גרויסע אוגערקעס, זיי אָבשיילען און איבערשניידען אויף דער העלפט אין דער לענג. דאן זאלען אויסגעקראצט, אָדער אויסגעשנימען ווערען, די קערלעך מיט דעם וויכען טהייל פון אינוועניג און אַריינלעגען די אוגערקעס אויף אַ שטונדע אָדער מעהר אין אַייזוואַסער. דאן זאל מען אָבשיילען אַ טאָמייטאָ, איבערשניידען אויף דער העלפט און אויף אויסשניידען דאָס אינוועניגסטע, אָדער די קערלעך. נאָכהער זאל מען אַיינהאקען די טאָמייטאָ מיט אַ שטיקעל ציבעלע, אין שטעקעלע סע-לערי, און אַביסעל פעטרושקע ביז דאָס ווערט נאַנץ דין. דאָס זאל מען גוט אויסמישען מיט אַביסעל מאַיאָנעז-סאָס. דאן זאל מען גוט אויסווישען די אוגערקעס מיט אַ ריינעם טיכעל און אָנפילען מיט דעם צוהאַקטען. אויפ'ן שפיטץ אַרויפלעגען נאָך אַביסעל מאַיאָנעז-סאָס. מען שפרייט אויס אַ פלאַכען טעלער מיט גרינע סאלאט-בלעטלעך און דארויף לעגט מען אוועק, אין דער לענג, די געפילטע אוגערקעס.

287. אַן אַנדערער אוגערקעס סאלאט.

מען נעהמט צוויי דינע און גרינע אוגערקעס, פיער אָדער פינף ניט אָבגעשיילטע פעפערלעך און פיער אָדער פינף גרינע ציבעלעס. דאָס אלעס בעגיסט מען מיט מאַיאָנעז-סאָס, מען מישט גוט דורך, דאן בער-שיט מען מיט אַביסעל געהאַקטע פעטרושקע.

288. סאלאט פאַר אַ הייסען טאָג.

נעהם צוויי רייפּע פּיטשעס (פּערסיקעס); דאָס אינוועניגסטע

פון א גרייפֿ-פרוט (grape fruit), א צושניטענע פלוים, א צושניטענע באַרנע און עטליכע סטראָבעריעס, אָדער ראַסבעריעס. דאָס זאָל מען גוט דורכמישען, דאָן אַרײַנלעגען אין דער אױסגעװילטער שאַלאַכץ פון אַ גרייפֿ-פרוט און סערוויר מיט זיסער סמעטענע.

289. דאַנדעליאָן סאַלאַט.

אַט דיעזער סאַלאַט פון דער יונגער בלום דאַנדעליאָן (dandelion), איז אַ גרויסע דעליקאַטעסע. מען נעהמט אַ קוואַרט געבלייכטע בלעטער און מען וואַשט זיי גוט אױס, ווייל זיי זיינען דאָן פול מיט זאַמר. דאָן קלייבט מען אױס אַלע צו אַלמע בלעטעלעך און מען וואַרפט זיי אױעק. נאָכהער זאָל מען גוט איבערווישען, מיט אַ טיכעל, אַלע געבליבענע בלעטער. מען מישט אױס אַ טהעע-לעפעלע זאַלץ מיט אַביסעל פעפער צוזאַמען מיט צוויי טהעע-לעפעלעך שפּײַז-אױל. דאָן זאָל מען אַביסעל אײַנברעכען די דאַנדעליאָן-בלעטלעך. וואַרף זיי אַרײַן אין דער אױל מיט זאַלץ און פעפער און וואַרף זיי אַזוי דורך היבשע עטליכע מאָל אין דער שיסעל. דאָן בעשפּרינקעל זיי מיט אַן עס-לעפעל פון דעם בעסטען עססיג. וואַרף זיי וויעדער דורך עטליכע מאָל און סערוויר באַלד.

ביז אהער האָבען מיר אױסגערעכענט דעם גאַנץ געוועהנליכען דאַנדעליאָן סאַלאַט. מען קען איהם אָבער אױך מאַכען אַזוי : מען וואַרפט אַרײַן אַביסעל אָנגעריבענע ציבעלע, אַביסעל אָנגעריבענע בור-ריקעס, אָדער אַ האַרט-געקאַכטעם אײ. מען קען אױך מאַכען אַ סאַלאַט פון העלפט דאַנדעליאָן בלעטער און אַ העלפט סאַלאַט-בלעטער.

290. אַ געוועהנליכער סאַלאַט.

נעהם אַ קעפעל פּרישען סאַלאַט, וועלכער האָט זיך פּריהער אָב-געקיהלט אױף אַזוי אָדער אין אַן אײַז-קאַסטען. צושנייד דאָס אין לענגליכע שטיקלעך. ניט פּערגעסען פּריהער גוט אױסוואַשען. דאָן קוועטשט אױס אַ לימענע אין אַ גלאָז, און וויפּיעל זאַפט עס איז, אַזוי פּיעל וואַסער גיסט אַרײַן. לעגט אַרײַן אַביסעל צוקער און

א היבשע ביסעל זאלץ. זעה דאָס אלעס זאָל זיך פריהער אויפֿלעזען, דאָן בעגיס דערמיט דעם סאַלאַט און סערוויר.

291. קאַרטאָפּעל סאַלאַט.

דער ריכטיגער קאַרטאָפּעל-סאַלאַט, געמאַכט ווי די דייטשע פרויען מאַכען איהם, איז אַן אויסגעצייכענטער מאַכל. פאַר אלעמען זאָל מען געברויכען גוטע, זאַמדיגע קאַרטאָפּעל, ניט קיין גרויסע. דאָן זאָל מען זיי אָפּזידען אין זייערע שאַלאַכצען. וועהר רענד זיי זיינען נאָך וואַרעם, זאָל מען זיי אָבשיילען און צושניידען אויף סלייסעס, אויסלעגען אַן אַ שיסעל, דאָן אויסלעגען אַ רייע סלייסעס ציבעלע, דאָן וויעדער קאַרטאָפּעל, וויעדער ציבעלע, און דאָס אלעס זאָל זיין איידער די קאַרטאָפּעל ווערען קאַלט. דאָן גיסט מען אַרויף צוויי עס-לעפעל עססיג און דאָן אַן עס-לעפעל אָליווען-אויל. מען נייהמט ענטוועדער אַ הילצערנעם לעפעל אָדער אַ הילצערנעם גאָפּעל און מען מישט אויס דעם סאַלאַט, אַכטונג געבענדיג מען זאָל ניט צוברענען די קאַרטאָפּעל. דערווייל שיט מען אַריין זאָלץ און פעפּער. ווען דער סאַלאַט איז גוט אויסגעמישט און אָבגעקיהלט, לעגט מען אויס סאַלאַט-בלעמער אין אַן אַנדערן טעלער און מען לעגט דאָרויף דעם סאַלאַט.

292. זויער-קרויט.

אַט ווי די דייטשען מאַכען זייער בעריהמטעם זויער-קרויט : מען צושאַטקעוועט, גאַנץ דין, זעקס ווייסע קעפלעך קרויט, אויס-שניידענדיג פון אינוועניג די האַרטע טשאַקענעס. דאָס קרויט מישט מען אויס מיט אַ פונט זאָלץ, מען לעגט עס אַריין אין אַ כלי, דאָרויף לעגט מען פריהער אַ ריינעם טיכעל און דאָן אַ ריין ברעמעל און אויף דעם אַ שווערען געגענשטאַנד, אום עס זאָל אַרונטערדריקען דאָס קרויט.

דאָס אלעס שטעלט מען אַריין אין אַ וואַרעמען קעלער אויף צוויי מאָנאַט. דערווייל זאָל מען ניט פּערגעסען אַרונטערצונעהמען זעהר אָפּט דעם שום און אלע צוויי וואַכען וואַשט מען אויס דאָס טיכעל

מיט'ן ברעטעל. נאך די צוויי מאָנאַט שטעלט מען דאָס אויף אַ קיהלערן פלאַטץ. דאָן איז דאָס זויערקרויט פארטיג.
 דאָס זעלבע זויערקרויט, לויט דייטשער מאָדע, קאָכט מען אזוי :
 צו אַ קוואָרט זויערקרויט וואָס מען לעגט אַריין אין אַ פּאַן, לעגט מען אַריין אַן עס-לעפעל היהנער-שמאַלץ און אַ קוואָרט סטאַק-זופּ, אָדער גלאַט אזוי שטאַרקעס זופּ. דאָס דעמפּפט מען גאַנץ לאַנגזאַם ביז עס ווערט ווייך.
 דאָס זעלבע קען מען אויך מאַכען מיטליכיג מיט פוטער און מילך, און ווען עס איז באַלד פארטיג, גיסט מען צו אביסעל רויטען וויין.

293. שפאָנישער סאַלאַט.

דיעזער סאַלאַט איז געמאַכט פון קליינע פיער-עקיגע שטיקלעך ברויט אויסגעמישט מיט גאַנץ דיין-געמאַלענעם רויטען פעפער. אין דעם לעגט מען אַריין גרינע אָדער שוואַרצע אָליווען און זויער קליינע אונערקעס. פון אויבען גיסט מען אַריין אַ מאַיאָנעז סאַס.
 מען פערברויכט צו צוויי גלעזער שטיקלעך ברויט. איין גלאָז אָליווען און איין גלאָז זויערע קליינע אונערקעס צוהאַקט. מען סער-ווירט עס אויף סאַלאַט-בלעטער.

294. גראַשיצא סאַלאַט.

וואָס גראַשיצא (סוויטברעד) איז, האָבען מיר שוין גענוג ער-קלערט אין די פלייש-שפייזען. נאָכדעם ווי די גראַשיצא ווערט גוט אַבגעקאָכט און אַבגעקיהלט, זאָל מען דאָס צושניידען אויף גאַנץ קליינע שטיקלעך מיט אַ זילבערנעם מעסער. דאָן זאָל מען צושניידען פונקט אזוי פיעל סעלערי. דאָס אויסמישען, דאָן אַרויפלעגען אויף סאַלאַט-בלעטער און בעדעקען מיט אַ מאַיאָנעז סאַס.

295. טאָמייטאָ דזשעללי.

טאָמייטאָ דזשעללי, זאָל זיך געפינען ביי יעדער הויז-ווירטהיין. דאָס איז גוט כמעט צו יעדער שפייז.

עם ווערט געמאכט פון א קוואַרט אויסגעדריקטע טאָמייטאָס. דאָן זאָל מען אַרײַנשיטען, אין דיעזען זאָפּט, אַ גאַנץ היבשע ביסעל זאַלץ און לעג אַרײַן, אונגעפּעהר, אַ האַלבע גלאָז הייס אויפגעלעזטע דזשעלאַטין. דאָס מײַשט מען אױס און מען לאָזט עס זיך זעמלען. דאָס סערווירט מען אַם בעסטען מיט סעלערי מאַיאָנעז.

296. גרינצייג סאַלאַט.

מען צושניידט אַ קעפּעל פּרישען סאַלאַט, מען צוהאַקט אַ גרינע ציבעלע, מען צושניידט קליינע רויטע רעמעכלעך אויף קליינע שטיק-לעך, אַביסעל סעלערי, זעהר ווייניג פעטרושקע, מען וואַרפט אַלעס צוזאַמען. דאָס לעגט מען דאָן אױס אויף סאַלאַט בלעטער, מען גיסט אַרױף מאַיאָנעז סאָס און מען לעגט צו שטיקלעך בוריקעס און צי-שניטענע האַרט געקאָכטע אײער. מען קען דיעזען סאַלאַט אויך אױסמײשען מיט קאַרטאָפּעל-סאַלאַט.

297. פעפּערס אַלם פּאַרשפּייז.

מען זוכט אויף גרינע פעפּערס, וועלכע זיינען ניט שאַרף. מײ-סטענטיהײלם טרעפּט מען זיי אין אַמעריקא, ענטוועדער בײ די אי-טאַליענער, אָדער אין די גרויסע גרינצייג-מאַרקעטס. דאָרט זאָל מען אויסדריקליך פּערלאַנגען ניט קיין שאַרפע, אָדער האַלב-זוועגס שאַרפע. אום צו זיין זיכער אויב זיי זיינען ניט אַזוי שאַרף ווי פּײער, קען די הױד-ווירטהין פּערזוכען יעדעס בעזונדער, בײ אַן אויפשניט און אַ לעק טהוענדיג מיט דער צונג. די פעפּערס לעגט מען בראָטען איבער האַלץ-קױהלען, ווי מיר האַבען אָנגעצײגט פאַר בראָטען פּלייש אויף קױהלען. זיי ווערען פּאַר-זיכטיג געבראָטען פון אַלע זײטען ; דאָן, ווען זיי זיינען ווי מיט פענכערס, וואַרפט מען זיי אַרײַן, הײסערהײט, אין קאַלטעס וואַסער, אויף אַ פּאַאר סעקונדען. מען נעהמט זיי אַרױס און מען שײלט זיי אָב. די דינע הײט זאָל אַרונטערגעהן זעהר לײכט. דאָן נעהמט מען גוטען ווײן-עססיג, מען שיט אַרײַן זאַלץ און

צוקער, מען מישט גוט אויס און דערמיט בעגיסט מען די פעפערס אונגעפעהר ביז עס דעקט צו א דריטעל. די פעפערס זאָלען אַ פּאָאר מאָל איבערגעקעהרט ווערען, כדי זיי זאָלען זיך דורכנעהמען מיט'ן עססיג.

דאָן בעגיסט מען זיי מיט אָליווען-אויל. אויף יעדע פינף פעפערס וועניגסטענס איין עס-לעפעל אָליווען-אויל.

298. פעפערס אַלס סאַלאַט.

מען פאַרבערייטעט די פעפערס ווי פריהער, און מען גיסט ניט אַרויף קיין אויל. מען לאָזט זיי וויעדער שטעהן אונגעפעהר אַ שטונדע אָדער מעהר אין עססיג.

יעצט זיינען דאָ רויהע פעפערס אַלס סאַלאַט.

דער פעפער מוז זיין, ווי פריהער געזאָגט, ניט שאַרף, אויסער, ווען מאַנכע מענשען ליבען אונבעדינגט שאַרף. דאָן זאָל מען אויס-שניידען די שטאַמען, אויסרייניגען די קערנדלעך און דאָן צושניידען אויף סלייסעס, אַריינשניידען אַ ציבעלע און אָנגיסיען מיט עססיג אָהן צוקער.

299. איינפאַכער טאַמייטאָ סאַלאַט.

מען צושניידט דריי מיטעלמעסיגע טאַמייטאָס אויף דינע סליי-סעס און מען לעגט זיי אויס אויף אַ האַלב-פּלאַכען טעלער. דאָן נעהמט מען אַ מיטעלמעסיג גרויסע ציבעלע, מען שניידט גאַנץ דינע סלייסעס און מען לעגט זיי צווישען די טאַמייטאָס. מען בעזאָלצט און מען בע-פעפערט און מען בעגיסט מיט אַזא עססיג ווי מיר האָבען פריהער אָנגעצייגט, דאָס הייסט, אָהן צוקער.

300. פּרוכט-סאַלאַט.

מען רופט עס פּרוכט-סאַלאַט, אָבער דאָס איז, בעסער געזאָגט, אַיינגעמאַכט אין אַ רויהען צושטאַנד. צושניידט גאַנץ דיין פּאַינעפעל, דאָן דינע סלייסעס באַנאַנעס,

ווייסע וויינטרויבען פון וועלכע מען האָט אַרויסגענומען די קערנדלעך און דעם זאָפּט פון אַן אַראַנדוש, דערצו אויך עטליכע קענדיטשערעס, (געפרעגעלטע קארשען), מיט עס אויס לאַנגזאַם, עס זאָל ניט צורייבען ווערען, בעדעק מיט מעהל-צוקער, אַ גלאָז שעררי וויין און צוויי גלעזער זאַמפּאַניער. מיט אויס ביו דער צוקער ווערט אויפגעלעזט.

301. עפעל סאַלאַט.

צושניידט סעלערי גאַנץ דין. צושניידט די האַלבזויערע אָדער זאַפטיגע עפעל אויך אזוי דין ; בעדעק דאָס אלעס מיט לימענע-זאַפּט. גיב אַכטונג ניט אַריינצושטעקען עפעס אַ מעטאַלענעם לעפעל אָדער גאַפּעל, וואָס עס קען ווערען שוואַרץ. בעשיט מיט אַביסעל צוקער און לאָז עס שטעהן אַ קורצע צייט.

302. באַנאַנע סאַלאַט.

צושניידט אַ באַנאַנע אין פיערען אין דער לענג, דאָן אין שטיק-לעך צוויי אינטשעס לאַנג. לעג זיי אַריין אין אַ טעלער און קוועטש אויס איבער זיי עטליכע טראָפּען לימענע-זאַפּט. גיט אַריין אַביסעל שעררי-וויין. דאָן לעג אַ רייע יאָנדעס (סטראָבעריס), וויעדער אַ רייע באַנאַנעס און דאָן נאָך אַמאָל אַביסעל שעררי-וויין. די סטראָ-בעריס זאָלען זיין גוט אַבגעצוקערט. ווען דער סאַלאַט איז פאַרטיג צום סערווירען, זאָל מען אַנרייבען אַביסעל קאָקאָ-נוס, אויסמישען מיט צוקער און אַרויפשיטען.

303. אַראַנדשזען סאַלאַט.

דאָס איז איינער פון די דעליקאַטעסטע סאַלאַטען. מען שוילט אָב די אַראַנדזשעס און מען נעהמט אַרויס פון זיי אלע ווייסע קערענדלעך. דאָן זאָל מען זיי צושניידען אויף סלייסעס און אַריינלעגען אין אַ גלעזערנע כלי. בעשמירט מיט אַליווען-אויל, וואַרפט זיי גוט דורך, גיסט דאָן אַריין אַן עס-לעפעל שעררי-וויין, אָדער גאָר ברענדי און אַביסעל צוקער. אויב מעגליך, זאָל מען דיעזען סאַלאַט פריהער אַוועקשטעלען אויפ'ן אייז כאַטש אַ האַלבע שטונדע. ווען מען וויל קען מען אויסמיידען דעם אויל.

304. רוסישער פרוכט-סאלאט.

מען נעהמט פיטשעס, וועלכע מען שוילט אָב, מען נעהמט אַרויס די ביינדלעך און מען צושניידט זיי אויף סלייסעס. פונקט אזוי פיעל פאינעפעל, אָבגעשוילט און צושניטען, דאָן פערסיקעס (אפריקאטס), סטראָבעריעס און ראַסבעריעס. דאָס לעגט מען אַרײַן אין אַ כלי און מען גיסט אַרײַן אַ פּאַינט רױטען ווײַן, אַ פּאַינט לעמאַנאַדע, אַ פּאַינט אַראַנדרזשיר, און אַביסעל געפולניערטען סינאַמאָן, אַ גלעזעל מאַדעראַ-ווײַן און אַביסעל צוקער צום טעם.

דאָס מוז מען מישען פליסיג פינף מינוטען צײַט, וועהרענד דאָס האַלט אין קאָכען. דאָן זאָל מען עס אַרײַנגיסען אין אַ כלי עס זאָל זיך אָבקהלען. ערשט נאָכהער זאָל מען דאָס אַרױפּגיסען איבער דער פרוכט און סערווירען.

305. שפאָרגעל סאַלאַט.

מען נעהמט דעם שפאָרגעל (*asparagus*) און מען פּוצט איהם גאַנץ גוט אָב, דאָן וואַשט מען איהם איבער, מען קאָכט איהם אָב אין זאַלץ-וואַסער. דאָן צושניידט מען איהם און מען גיסט איהם אָן מיט גוטען עססיג, אַביסעל זאַלץ, פעפער און אַן עסלעפעל אָליווען-אויל.

306. קרויט סאַלאַט.

צו דיזען צוועק זאָל מען געברויכען ביידערליי קרויטען, רױטעס און ווײַסעס, אויף אַ גלײַכער מאָס. אום דאָס רױטע קרויט זאָל גיט פערלירען דעם קאַליר, בריהט מען עס אָב מיט עססיג.

איידער דאָס ווערט אָבער געטהאָן, ווערט יעדעס קעפעל קרויט בעזונדער צושניטען, אַרויסגענומען די האַרטע שטאַמען, אײַנגעווײַקט אין וואַסער און אױסגעקױעטשט. דאָן צושאַטקעױעט מען דאָס קרויט און מען בעגײט עס מיט רױטען עססיג אָדער קאָכעדיגעס וואַסער. אויב דאָס קרויט איז גיט ווײַך גענוג פון אײַן מאָל בריהען, זאָל מען עס בריהען צום צױײטען מאָל. דאָן שיט מען אַרײַן זאַלץ, אַביסעל פעפער, אַביסעל גוטען עססיג, בױמעל און צוקער.

307. סענדוויטשעם.

סענדוויטשעם שפיעלען א גרויסע ראָלע אין דער שפייז-קארטע פון דעם אמעריקאנער. און דאָס איז זעהר נויטהיג. דער סענדוויטש פערנעהמט א קליינעם פלאַטיץ און ענטהאַלט אָפט גענוג נאַהרהאַפט שפייז אום צו דערהאַלטען דאָס לעבען.

דאָס ברויט פאַר סענדוויטשעם קען זיין פערשיעדען, אָנפאַנג-גענדיג פון דייטשען פאָמפערניקעל ביז צו דעם ווייכסטען און פיינ-סטען פראַנצויזישען ברויט. אָבער, אום צו צובערייטען ברויט פאַר סענדוויטשעם, זאָל מען האָבען אַ גאַנץ שאַרפעס מעסער, וועלכעס זאָל שניידען דאָס ברויט דין גענוג, אז עס זאָל ניט זיין מעהר ווי אַ צודעק צו דעם שפייז אינוועניג.

סענדוויטשעם קען מען מאַכען אַכט און צעהן שטונדען איידער מען עסט זיי. כל-זמן מען האַלט זיי איינגעוויקעלט אין אַ פייכטען האַנדטוך, זיינען זיי אימער גוט.

308. אַנטשאַווי סענדוויטשעם.

אַנטשאַווי איז אַ בעקאַנטער, קליינער, מאַרינירטער פיש. אזוי ווי אָבער אַנטשאַווי ענטהאַלטען קעפלעך מיט ביינדלעך, האָט מען געמאַכט אַנטשאַווי פעיסט, און דאָס טרעפט מען אין די בעסערע דעליקאַטעסען סטאָרס.

פאַר אַנטשאַוואַס און קאוויאַר, זאָל מען זיך בעדיענען מיט ברויט-נעם ברויט, און דאָס אָנשמירען מיט פוטער. דאָן אַרויפשימען אַבי-סעלע שוואַכען קאָיען-פעפער. מען מוז אַכטונג געבען אָנצושמירען די אַנטשאַוואַס גאַנץ דין. וואַטערקרעס (watercress) אָדער סאַלאַט (לעטיום) בלעטער, גאַנץ פריש, קענען דאָן אַריינגעלעגט ווערען אין מיטען.

309. ברויט און פוטער סענדוויטשעס.

מען צושניידט דאָס ברויט זעהר דין, מען שמירט עס אָן מיט פוטער און מען לעגט אַרויף פיער סענדוויטשעס איינער אויפ'ן צוויי-טען און מען צושניידט זיי, צו זיין צוויי און א האַלב, אָדער דריי אינטשעס לאַנג, און פינף-פערטעל אינטשעס ברויט.

310. קאוויאר סענדוויטשעס.

קאוויאר איז דער רויג פון סטוירדזשן פיש. אין אמעריקא האָבען מיר צווייערליי, היגען און אימפאָרטירטען פון רוסלאַנד. דער עכטער אימפאָרטירטער איז בעסער.

מען שמירט אָן ברוינעס ברויט מיט פוטער און דאָן צושמירט מען, גאַנץ דין, דאָרויף דעם קאוויאר. אַביסעלע פעפער איז אַלעס וואָס דער אמעריקאנער לעגט צו.

מאַנכע אויסלענדער עסען דאָס אַנדערש : דאָס ברויט ווערט ניט געשניטען גאַנץ דין, נאָר צוויי מאָל אזוי דיק ווי געוועהנליך. מען שמירט אָן דאָס ברויט מיט פוטער, דאָן דעם קאוויאר, און מען גיט אויף א טעלערל בעזונדער אַ דין געשניטענע רויהע ציבעלע און אַ שטיקעל לימענע. די ציבעלע לעגט מען אַרויף אויף דעם קאוויאר און דאָן בעקוועטשט מען מיט אַביסעל לימענע.

311. ווייסער רויג סענדוויטשעס.

אין די אבטהיילונגען פון פיש, האָבען מיר אָנגעצייגט ווי מען צובערייטעט ווייסען רויג.

פיעלע אידען וועלען שטאַרק מקפיד זיין איבער קאוויאר, ווייל, נאָך אַלעמען, שטאַמט דער קאוויאר פון אַ ניט-כשר'ן פיש, אָבוואָהל קאוויאר ווערט געגעסען אין פיעלע אירישע הייזער.

דערפאַר אָבער קען מען עסען פיש-רויג וואָס איז באַלד אזוי גוט. דער רויג פון אַ פרישען העכט, איז אויסגעצייכענט. מען זאַלצט איין דעם רויג אויף אַ פאָאר טעג, דאָן מישט מען אַריין אַן עס-לעפעל אַליווען-אויגל, און אנשטאָט קאוויאר שמירט מען אָן דאָס ברויט

דערמיט. עם ווערט דערפון אן אויסגעצייכענטע געשמאקע שפיין.
אביסעלע שווארצע פעפער דערצו, איז אַ חריפות.

312. קעז סענדוויטשעם.

דער קעז זאָל פריהער אָנגעריבען ווערען אויף אַ ריב־אייזען,
דאָן זאָל מען איהם אויסמישען מיט אביסעל מושטאַר, אביסעל קאָיען־
פעפער, עטליכע טראָפּען טאַמייט־אַסאַם, עטליכע טראָפּען עססיג און
אביסעלע סמעטענע. דאָס דאַרף מען גוט צורייבען און עם זאָל אַרויס־
קומען ווי אַ טייג.

דאָס ברויט בעשמירט מען פריהער מיט פוטער, דאָן מיט דיעזען
קעז.

313. אייער סענדוויטשעם.

די אייער מאכט מען פריהער ווי אן אַמלעט (ווי מיר וועלען וויי־
טער אָנצייגען), דאָן צושניידט מען זיי און מען לעגט זיי צווישען דעם
ברויט אָנגעשמירט מיט פוטער, בשעת די אייער זיינען נאָך וואַרעם.
מאַנכע פרעגלען איינפאַך די אייער אין אַ שטיקעל פוטער און
מאַכען דערפון דעם סענדוויטש.

314. סאַלאַט סענדוויטש.

קאָרן־ברויט, אָנגעשמירט מיט פוטער, דאַרויף לעגט מען צו
סאַלאַט־בלעטלעך און אויף דעם אביסעל מאַיאָנעז סאַס. אביסעלע
זאַלץ און פעפער און עטליכע טראָפּען לימענע־זאַפט.

315. גענזען־לעבער־סענדוויטש.

די גאַנז אין אַלגעמיין און די געשטאַפטע גאַנז איבערהויפט,
האָט זעהר אַ פיינע און געשמאקע לעבער. וואָס בעסער די לעבער,
אַלץ ווייכער איז זי.

די לעבער קען מען ענטוועדער פרעגלען אָדער בראַטען. דאָן
אַרויסנעהמען די אָדערן, צורייבען גוט מיט אביסעל זאַלץ און מאַכען
דערפון סענדוויטשעם אויף ברוינעם ברויט.

316. פינאָמ סענדוויטשעם.

שיילט אָב אַ קוואַרט געבראַטענע פינאָמס, דאָן צוקלאַפט און צורייכט זיי אויף מעהל. לעגט אַרײַן אין דעם אַביסעל קריעם־קעז, מײַשט דאָס גוט דורך און דערפון ווערט אזוי ווי אַ פּוטער. דאָס איז אי געשמאַק, אי נאהרהאַפט, אי בילליג.

שמירט אָן ווייץ־ברױט מיט פּוטער און דאָן דאַרויף דיזעזע פינאָמס.

317. סעמאָן סענדוויטשעם.

אונטער דיזעזע סעמאָן פּערשטעהען מיר דעם סעמאָן אין די באַקסעס ביי אונז אין אַמעריקא.

נעהמט אַ גוטע באַקס סעמאָן, נעהמט אַרויס די ביינער, וואַרפט אַרײַן אין סעמאָן צוויי עס־לעפעל צוהאַקטע זויערע אונגערקעלעך, דריי האַרט־געקאָכטע אייער, צוהאַקט עס גוט און לעגט צו אַ טהעע־לעפעלע מושמאַר, די זאַפט פון איין לימענע, אַן עס־לעפעל צושמאַל־צענע פּוטער און אַן עס־לעפעל עססיג. מײַש גוט אויס און מאַך דערפון סענדוויטשעם.

318. סאַרדינען.

די סאַרדינען זאָלען אַרויסגענומען ווערען פון בלעכעל און פּאַל־שטענדיג ריין געמאַכט פון אויל.

אויפ'ן ברויט זאָל מען אָנשיטען דינע געהאַקטע פעטרושקע און דאַרויף אַרויפלעגען די סאַרדינען.

319. רינד פלייש סענדוויטשעם.

ווען מען שטעלט צו קאָכען אַ זוף, זאָל מען אַרײַנלעגען אַ שטיק דיקעם ברוסט־פלייש און דאָס דאָרט אַבקאָכען.

מיר ווילען דאָ אויפּמערקזאַם מאַכען אויף קאַלטעם פלייש.

פלייש, געקאָכט אין אַ זוף, ווען מען זאָלצט עס צו אַביסעל און

מען שטעלט עס אוועק אויף א קיהלען פלאטין, קען מען עס עסען
אפילו מיט דריי און פיער טעג שפעטער, און עס איז אלץ גוט. די
בעהויפטונג, אז קאלטעס פלייש איז ניט גוט צום עסען, איז א פאלשע.
דאָס פלייש וואָס איז ניט גוט צום עסען, איז דאָס אויפגעוואַרעמטע.
א שטיק דינעס ברוסט־פלייש איז אויסגעצייכענט פאַר סענדר־
וויטשעס. מען שניידט עס גאַנץ דין און מען לעגט עס אַרײַן צווישען
ברויט. אויפ'ן פלייש לעגט מען א סאלאַט־בלעטעל מיט אביסעל
מאַיאָנעז סאַס.

אַבער ניט נאָר דאָס ברוסט־פלייש איז גוט פאַר סענדרוויטשעס ;
סײַ וועלכעס פלייש, איז גוט צו דעם זעלבען צוועק. פלייש פון א
בראַטען, פון וועלכען מען האָט געלאָזט אַבלויפֿען דאָס פעט, איז אויך
גוט.

320. משיקען סענדרוויטשעס.

די משיקען פאַר סענדרוויטשעס זאָל איינפאַך אָבערזאַמען ווערען גוט.
דאָן זאָל מען נעהמען, מייסטענטהײַלס, בלויז דאָס ווייסע פלייש,
אָדער דעם בײַליק.

דעם בײַליק איז שווער צו שניידען אין איין פלאַכעם שטיק פאַר
א סענדרוויטש, דערפאַר מעג מען דאָס שניידען אין לענגליכע שטיקלעך,
אזוי עס אַרויפלעגען אויפ'ן פלייש, בעגיעסן אביסעל מאַיאָנעז סאַס
און דאָן ערשט אַרויפלעגען א בלעטעל סאַלאַט.
די משיקען־סענדרוויטשעס זאָלען זײַן קלײַן און דין, אָדער מען
זאָל זײ צושניידען.



321. מאקארָאָנים.

פאר יעדען צוועק, אויסער פאר זוף, זאָל מען געברויכען די גרויסע מאקארָאָנים. קלייב אויס גלייכע, ריינע מאקארָאָנים. אויב זיי זיינען גרויליך אָדער טונקעל, זיינען זיי אַלט, איבערגעלעגען, און אפשר אויך פערשימעלט.

פאר פורינג, אָדער פאר קאָכען מיט קעז, זאָל מען זיי צוברעכען אין שטיקלעך אָן אינטש לאַנג און קאָכען אין וודיגעס זאָל־וואַסער. צוואַנציג מינוטען איז, ווי געוועהנליך, גענוג. פון דעסטוועגען זאָל מען פריהער פערזוכען די מאקארָאָנים און זעהן אויב זיי זיינען פארטיג, ווייל מאַנכע דארפֿען קאָכען מעהר.

שאַף־קעז זאָל מען געברויכען צו דיעזען צוועק. מען קען געברויכען ענטוועדער דעם איטאַליענישען קעז אָדער דעם אונגאַרישען קעז. אין די גרויסע דעליקאַטעסען סטאָרס טרעפט מען פאַרמעסאָן קעז (parmesan cheese). עס איז גוט פריהער צו צורייבען דעם קעז.

דאָן גיס אָן פוטער אין אַ פאַן און־לעג דאָרויף די מאקארָאָנים, און פון אויבען גיס וויעדער אַרויף פוטער און אַביסעל קעז. אַ קליין ביסעל קאיען פעפער שאַדט ניט. שטעל דאָס דאָן אַריין אין אַן אויווען און דעק עס ערשט אָב בשעת עס איז הייס.

322. מאקארָאָנעס מיט סמעטענע.

קאָך אָב די מאקארָאָנעס ביז זיי ווערען גוט ווייך. דאָן גיס אָן פוטער אין אַ פאַן, לעג אַריין די מאקארָאָנעס און בעגים מיט מילך. פון אויבען זאָלסטו אַרויפשיטען אַ היבשע ביסעל זעמעל־ברעקלעך ברוין געמאַכט אין פוטער, שטעל דאָס אַריין אין אויווען און באַק עס

אין א מיטעלמעסיגען הייסען אוווען ביו עם ווערט בריון. דאן שיט ארויף אביסעל צוריענעם קעז און גיס ארויף נאָך אביסעל מילך.

323. מאקארָאָנעם מיט טאָמייטאָס.

קאָך די מאקארָאָנעם אין וואַסער ביו זיי זיינען גוט ווייך. לעג זיי אריין אין א דורכשלאַנג דאָס וואַסער זאָל זיך גוט אַברייגען. לעג זיי דאן אריין אין א פּאָן, וואַרף אריין א היבשע ביסעל פוטער און מיש זיי גוט אויס. דאן נעהם ארויס די מאקארָאָנעס, צושנייד טאָמייטאָס אויף דינע סלייסעס, לעג זיי אויס אויפ'ן דנאָ פון דער פּאָן, בעשיט מיט צוריענעם קעז, לעג א רייע מאקארָאָנים, דאן וויעדער טאָמייטאָס מיט קעז, ביו די פּאָן ווערט פול. די לעצטע רייע זאָל זיין טאָמייטאָס.

אין מיטען זאָל מען ניט פּערגעסן אריינצולעגען שטיקלעך פוטער און אביסעל פּעפּער ווי אויך היבשלעך זאַלץ.
דאָס זאָל זיך באַקען צוואַנציג מינוטען אין אן אוווען און מען זאָל עם סערווירען הייסערהייט.

324. מאקארָאָנים מיט טאָמייטאָס־סאָס.

גיס אריין אין א פּאָן קאָכעדיגעס וואַסער, וואו מען האָט אויפֿ־געלעגט א פּאָר לעפעל זאַלץ. לעג אריין איין פונט מאקארָאָנים און זיי זיכער, אז בשעת דו לעגסט אריין די מאקארָאָנים, האָט דאָס וואַסער גוט געקאָכט.

אזוי שנעל ווי דאָס האָט געקאָכט גענוג, זאָל מען דאָס אַבזייען און אריינלעגען די מאקארָאָנים אין א קלענערער פּאָן מיט דריי אונז־צעם פוטער, דריי אונזעס אַנגעריבענעם קעז און א היבשע ביסעל טאָ־מייטאָ סאָס.

דאָס אַלעס זאָל מען האַלטען אויפ'ן פייער, ביו עם ווערט גוט רויט פון דעם טאָמייטאָס קאָליר. מען מוז אָבער אויך אויפּפּאַסען דאָס ניט צו האַלטען צו לאַנג אויפ'ן פייער, ווייל עם קען ווערען איין שטיק און צו ווייך.

דעם טאָמייטאָ סאָס צו דיעזען צוועק זאָל מען מאַכען פון פריי-
שע, רייפע טאָמייטאָס. מען דאַרף די טאָמייטאָס פריהער גוט אָב-
ווישען, צושניידען אויף דער העלפט, אַריינלעגען אין אַ פּאָן גאָר
אָהן וואַסער, אַרויפלעגען זאַלץ און פעפער און אויך לאָרבער בלעטער,
אַביסעל ציבעלע, אַביסעל סעלערי, און דעמפּפּען ביז עס ווערט פאַר-
טיג. דאָן זאָל מען דאָס אויסדריקען דורך אַ זיפעל און אַריינגיסען אין
די מאַקאַראָנים.
ווען דאָס איז ריכטיג אזוי צובערייטעט, דאָן איז דאָס אַ דעלי-
קאַטנע שפּייז.



.325 ר י י ז .

א הויז-ווירטהין זאל אימער אכטונג געבען צו קויפען ערשטע קלאסע ריז און ניט קיין „מציאות“. ריז זאל מען וויעדער קויפען פון א פלאטץ אויף וועלכען מען קען זיך פערלאזען, ווייל דער קויפער האט זעלטען די מעגליכקייט אויסצוגעפינען אויב מען נארט איהם אָדער ניט.

ריז קען זיין ריז און זויבער, און דאָך ניט ריכטיג אויסגע-טריקענט. אנדערע ריז וויעדער, קען זיין אפילו גוט טרוקען, אָבער געטריקענט נאָך דער צייט. אזוי אָדער אזוי, עס שפיעלט א גרויסע ראָלע צו קויפען ריז ביי אַזעלכען, וואָס לייעפערט גוטע וואַרע.

און די בעסטע ריז זאל געוואשען ווערען אין עטליכע וואַסערן, און ערשט דאָן צוגעשטעלט קאָכען אין זאַל-וואַסער, אין אַן ערדנע כלי, אָדער אין אַן עגער-פאַן. ווי געוועהנליך גיסט מען אַריין דריי פאַינטס וואַסער צו אַ גלאָז ריז.

די ריז דאַרף זיך קאָכען שנעל, צוואַנציג מינוטען צייט. אויב מען האָט מורא, אַז דאָס וועט זיך אָנקלעפען צו דער פאַן, מעג מען דאָס אָפט אונטערמישען מיט אַ גאַפעל, קיינמאָל ניט מיט קיין לעפעל.

צום ענדע פון די צוואַנציג מינוטען, זאל מען דאָס אָבזייען, אונטערטרייסלען און אַרויפלעגען אויף אַ הויסער כלי, וועלכע מען זאל צודעקען מיט אַ האַנדטוך און אַריינשמעלען אויף אַ וואַרעמען פלאַטץ. אזוי זאל זיך עס דעמפפען פינף מינוטען צייט. צום ענדע זיינען די זערנעם ריכטיג צוואַטען, און דאָן קען מען פון זיי מאַכען אַ פּורינג, ווי מיר וועלען ווייטער בעצייכענען.

326. אייער.

אייער פון די נאהרהאפטעסטע שפייזען, צווישען פלייש און פיש, זיינען אייער. א מענש קען פאזיטיוו עקזיסטירען און זיין פאלקאמען גוט גענעהרט און געזונד, פון עסען אייער. אייער זיינען ניט נאָר נאהרהאפט, נאָר אויך זעהר לייכט צום פערדייהען, און דאָך, מיט דיעזע אלע מעלות, זיינען אייער, אָפּטמאָל, ווען ניט ריכטיג צובערייטעט, זאָגאר שעדליך פאר מאַנכע מאָגענס.

327. אייער.

דער נאהרונגס-שטאָף וואָס איז ענטהאלטען אין אייער, איז פונקט דער זעלבער ווי אין פלייש און פיש, מיט אויסנאָמע, וואָס עס האָט וועניגער אָבפאלל. מיר וועלען אייך געבען א קליינעם ביישפיעל :

פיער אייער ענטהאלטען אזוי פיעל נאהרונגס-שטאָף ווי א פונט פלייש און פינף-פערטעל פונט פיש.

א מענש קען געמיטהליך לעבען בלויז מיט אייער זעהר א לאנגע צייט און אפילו אויך א גאנצעם לעבען.

נאָך מעהר, אייער האָבען די מעלה, וואָס זיי זיינען בעדייטענדר לייכטער צום פערדייהען ווי פלייש.

ווען א מענשען'ס מאָגען איז שלעכט און פערדאָרבען און קען ניט איבערקאָכען קיין פלייש, און אפילו קיין פיש אויך ניט, אָב-וואָהל זיי זיינען לייכטער פון פלייש, דאָמאָלס זיינען אייער דער נאהרונגס-שטאָף פון דעם ליידענדען.

אָבער ביי אייער פונקט ווי ביי אלע אנדערע שפייזען, שפיעלט א ראָלע די פרישקייט און די אַרט פון פאָרבערייטען זיי.

אייער דארפען ניט זיין צו פריש. צו פרישע אייער, זיינען פונקט ניט אזוי געווינשט ווי צו פרישעם פלייש. אן איי זאָל ניט געגעסען

ווערען, סיידען עס איז אלט כאָטש 48 שטונדען, און אויב עס שטעהט אין אַ קיהלען פּלאַטץ, איז עס נאָך בעסער, ווען עס איז אלט צוויי וואָכען.

די אייער קען מען אימער אורטהיילען ווען מען „קענדעלר“ זיי. דאָס הייסט, ווען מען האַלט זיי אין אַ טונקעלן פּלאַטץ געגענאיבער אַ שטראַהלענדרעם ליכט. אויב דאָס איז צייגט אינוועניג דאָס געלעל גאַנץ, דאָן איז עס, אונגעפּעהר, פּריש.

אַם בעסטען אָבער דערצעהלט דעם מענשענ'ס נאָז. אַ פּרישעם איי האָט קיין שום גערוד. דער מינדעסטער גערוד, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פּריש. מאַנכע מענשען, האָבען אַזאַ פּיינעם חוש הריח, אַז זיי וועלען דערשפּירען די פּרישקייט פּון אַן איי דורך דער שאַלאַכץ.

דאָן קומט דעם מענשענ'ס טעם. אַ פּרישעם איי האָט אימער אין זיך אַ פּרישע זיסקייט. אַ ביטערקייט אָדער טוכלע טעם, בעצייכענט דאָס איי אַלס ניט פּריש.

דאָס איי וואָס איז אַם לייכטעסטען צום פּערהייען, איז דאָס געקאָכטע איי. אַלע געפּרענעלטע אייער, זיינען בעדייטענר שווערער צום פּערהייען ווי די געקאָכטע.

328. געקאָכטע אייער.

מען קען ניט גענוי געבען קיין רעגעל פאַר דער פינקטליכער צייט פּון קאָכען אַן איי. די אורזאָכע דערפּון איז, ווייל אַ נייעס-געלעגטעם איי בענויטהיגט צו קאָכען צוויי מאָל אַזוי פּיעל ווי אַן איי וואָס איז עלטער פּון אַ וואָך. דאָן, דאַרף מען ניט פּערגעסען, אַז אַ גרויסעם איי מוז אויך מעהר קאָכען ווי אַ קלענערעם איי.

אייער זאָל מען קיינמאָל ניט קאָכען צו שנעל, ווייל דאָס פּער- האַרטעוועט גיך דאָס ווייסעל און מאַכט דאָס איי שווער צום פּער- דייען.

מען האָט זעהר פּיעל אָנגעשריבען און אָנגערעדט איבער דעם שווערען פּערהייען פּון האַרטע אייער. נאַטירליך זיינען דאָ פּער- שיעדענע מענשען מיט פּערשיעדענע פּערהייען-פּאַראַטען. איין זאָך איז אָבער זיכער, אַז אַן איי וואָס האָט זיך געקאָכט אַזוי לאַנג ביז

דאָס געלכעל צוברעקעלט זיך נאָכהער, איז לייכטער צו פערדייהען ווי אן איי מיט אַ געלכעל וואָס איז האַלב־ווייך.
א פּרישעס איי, לויז־געקאָכט, איז געוויס לייכטער צום פּער־דייהען פון אַלע אַנדערע אַרטען.
דורכשניטליך זאָל מען קאָכען אן איי דריי מינוטען אין זודיגעס וואַסער. דאָס וועט פּערהאַרטעווען אַביסעל דאָס ווייסעל. פּיער מינר־מען וועט שוין פּערהאַרטעווען אַביסעל דאָס געלכעל.
אָבער ווען איינער וויל עסען גלאַט אזוי האַרט־געקאָכטע אייער, זאָל ער זיי קאָכען ניט וועניגער ווי צוואַנציג מינוטען און דאָן מעג ער זיי עסען קאַלטערהייט און ניט קיין מורא האָבען, אז ער וועט זיי ניט קענען פּערדייהען.

329. קאָכען אייער און ניט זידען.

פּריהער גיסט מען אַריין אַביסעל זודיגעס וואַסער אין אַ טעפעל און מען לאָזט עס שטעהן עטליכע מינוטען. דאָן גיסט עס אויס, לעגט אַריין עטליכע אייער, דעקט צו אַ וויילע, כדי זיי זאָלען זיך אַביסעל דערוואַרעמען און שפעטער ניט פּלאַטצען פון קיין היטץ. דאָן גיסט זיי אָן מיט הייסעס וואַסער, עס זאָל זיי איבערדעקען. שטעלט שנעל אַרויף אַ טעלער פון אויבען, לאָזט זיי שטעהן 12 מינוטען און זיי וועלען זיין פּאָלשטענדיג גוט צום עסען, און זיי וועלען זיין פּיעל בע־סער און אויך געשמאַקער ווי געוועהנליך געקאָכטע אייער.

330. קאָררי אייער.

דיעזע שפּייז הייסט Curried eggs, און ווערט אזוי פּרעפּאָרירט :
שיילט אָב זעקס האַרט־געקאָכטע אייער, צושניידט זיי אין שטיק־לעך, לעגט אַרויף אַ טהעע־לעפעלע צוהאַקטע ציבעלע און פּוטער אין אַ פּאַן און מישט איבער'ן פּיער ביז עס ווערט ברוין. דאָן שיט אַריין אַ קאָפע מעהל מיט קאָררי פּאָודער (curry powder) אויסגעמישט גלייך אויף גלייך, זאַליץ, פעפּער און לאָזט לאַנגזאַם דעמפּפען ביז די ציבעלעס ווערען ווייך, דאָן לעגט אַריין די אייער. ווען גוט דער־וואַרעמט, דאָן לעגט אַלעס אַרויס אויף אַ טעלער און לעגט עס אַרום מיט טאָאָסטער ברויט.

331. אַמלעטען.

אן אַמלעט-פּאָן איז גראַדע ניט נויטהיג, נאָר עס איז אַ גרויסע בעקוועמליכקייט. די הויפט מעלה ליעגט אין דעם, וואָס אזא פּאָן איז דיקער אין מיטען ווי ביי די זיימען, און דאָס פּעראָרזאכט וואָס דער אַמלעט באַקט זיך איבעראַל גלייך.

וואָס מעהר מען צושלאָגט די אייער פאַר אַמלעטען, אַלץ בעסער איז עס. עס איז אויך אַ געשמאַק זאַך צו צושלאָגען די ווייסלעך בע-זונדער און די געלעכלעך בעזונדער, אָדער אַלעס צוזאַמען. פאַר שעהנקייט איז קיין צווייפעל אַז מען דאַרף זיי צושלאָגען בעזונדער, און דער אַמלעט איז אַם שעהנסטען, וועלכער ווערט פּריהער צונויפ-געוויקעלט איידער מען נעהמט איהם אַרויס פון דער פּאָן. יענע וואָס ווילען דאָס האָבען צוזאַמען, זאָלען אויך פּריהער צושלאָגען די ווייס-לעך בעזונדער און די געלעכלעך בעזונדער און ערשט נאָכהער זיי צו-מישען און אַריינגיסען אין דער פּאָן.

מען זאָל דערצו געברויכען ווייסען פּעפּער, דינעס זאַלץ און זאַלץ-פּוטער.

די פּאָן זאָל פּריהער גוט אויסגעשמירט ווערען, אין אַלע זיימען, מיט פּוטער. עס דאַרף ניט שווימען קיין פּוטער אין דער פּאָן. ווייל, אַז עס איז דאָ צופיעל פּוטער, שווימט עס אַריבער דעם אַמלעט און רואינירט אַלעס.

מען מוז אויפפאַסען, אַז אזוי גיך ווי עס ווערט אַ בלעזעל, זאָל מען דאָס צושניידען מיט אַ מעסער און דאָס איבריגע אַרונטער-בויגען צו דער פּאָן. מען דאַרף אייניגע מאָל אונטערטרייסלען די פּאָן, כדי דער אַמלעט זאָל זיך ניט צורייסען.

מאַכט ניט קיין צו גרויסען אַמעלעט, ווייל ער וועט פּערברענט ווערען איידער ער וועט פאַרטיג ווערען.

אַן אַמעלעט דאַרף מען קיינמאָל ניט איבערקעהרען.

332. ברויט אַמעלעט.

צוברעקעלט גענוג ברויט-ברעקלעך אַנצופיללען אַ קליינע קאַפּע, דאָן לעגט זיי אַריין אין אַ גרעסערער כלי, פילט אָן מיט מילך. דאָס

שטעלט מען צו אין א סאָספען צום פייער עס זאל קאָכען צוזאַמען ביז די מילך ווערט איינגעזאַפט. לעגט עס דאָן אַרויס אום עס זאל זיך האַלב אַבקיהלען.

עס איז גענוג פאַר צוויי אָמעלעטען, יעדער פון פייער אייער. ווען די אייער זיינען גוט צושלאָגען, דאָן לעגט מען אַריין דאָס מילך ברויט און מען צוקלאַפט עס ערשט ווייטער מיט אַן אייער-שלאָגער (egg-beater) און נאָכדעם לעגט מען עס אַריין אין דער פאַן. ווען דיעזער אָמעלעט איז ריכטיג געמאַכט, דאָן איז ער זעהר לייכט און געשמאַק. מען קען עס עסען הייס אָדער קאַלט.

333. קעז אָמעלעטען.

מאָך אַ גאַנץ געוועהנליכען אָמעלעט, דאָן, ווען ער איז שוין באַלד פאַרטיג, שיט אַרויף דריי עס-לעפעל אָנגעריבענעם קעז צו פייער אייער. מען קען אויך צושימען אַביסעל פעטרושקע. ווען דער אָמעלעט איז פאַרטיג, זאל מען איהם צונויפלעגען און סערווירען.

334. וואורשט אָמעלעט.

די פאַן ווערט אונטערגעשמירט מיט אַביסעל פעט. דאָן צו-שניידט מען די וואורשט אויף דינע שטיקלעך, מען נעהמט אַרונטער די אויבערשטע הויט, און מען לעגט עס אויס אין דער פאַן ביי אַ לייכטעם פייער. ווען די וואורשט איז גוט צוואוואַרעמט אויף ביידע זייטען, גיסט מען אַרויף די אָמעלעט-אייער.

דאָס פייער מוז זיין גאָר ניט שטאַרק און געבען אי דער וואורשט, אי די אייער, אַ געלעגענהייט, זיך גוט אויסצובאַקען.

ווען די אייער הויבען אָן ווערען האַרטלעך, דאָן איז דער אָמע-לעט פאַרטיג. אָבער מיט אַ מינוט פריהער, איז גוט אַרויפצושיטען אַביסעל צוריענע גרינע פעטרושקע. דאָן זאל מען עס סערווירען אויף אַ הייסען טעלער.

335. לאקס אַמעלעט.

די פאן ווערט אונטערגעשמירט מיט א שטיקעל פוטער און מען לענט אויס דעם דין-צושניטענעם לאקס אין דער פאן, און מען לאָזט איהם זיך קאָכען ביי א לאַנגזאַמעם פייער. דער לאַקס דאַרף זיך גוט דורכפּרעגלען אין דער פוטער. דאָן גיסט מען אַרויף די אַמעלעט-אייער, מען לאָזט האַרט ווערען און מען סערווירט.

336. פּראַנצויזישער אַמעלעט.

נעהמט אַן ערדנעע שיסעל, רייבט אָן אינוועניג גאַנץ גוט מיט אַ רויהען קנאַבעל און דאָן שלאַגט אַריין דריי אייער. קלאַפּט גוט דורך. נעהמט דאָן אַ ווייכע, פּרישע טאַמייטאַ, רייבט דורך אַ זיפּ און מישט אַריין אין די אייער. קוועטשט אויס דעם זאַפט פּון אַ ליי-מענע, שיט אַריין זאַלץ, פעפּער.

דערווייל שטעלט אַרויף אַ פּאָן מיט אַ היבשע ביסעל פוטער אויפ'ן פייער. ווען דאָס האָט זיך דערהיטצט, מאַכט קלענער דאָס פייער און גיסט אַריין די אייער. לאָזט עס קאָכען ביז עס קריענט אַ בלייד-גאַלדענעם קאָליר. בעשיט דאָן מיט אַביסעל פּאַרמעסאָן-קעז, אָדער אַנדערער שאַרפּער קעז, לעגט צונויף דעם אַמעלעט אין צווייען און סערווירט אויף אַ הייסען טעלער.

337. אַמעלעט מיט גרינצייגען.

דאָס איז אַ דייטשער מאַכל.

דער אַמעלעט ווערט צובערייטעט ווי געווענהליך, דאָן שיט מען אַריין אַביסעל גוט-צוהאַקטע פעטרושקע, אַ טהעע-לעפעלע פאַר יעדען איי. אַביסעל גוט-צוהאַקטע ווייסע ציבעלע, גרינע שטשאַף און סיי-וואָס עס געפינט זיך אין הויז פּון גרינצייגען.

דאָס אַלעס ווערט גוט דורכגעמישט מיט די אייער. דאָן מאַכט מען הייס אַביסעל פוטער, און ביי אַ גאַנץ קליינעם פייער, שטעלט מען דאָס קאָכען אין דער פּאָן, צוגעדעקט, און מען גיט אַכטונג, ער-

שמענס, עם זאָל ניט פערברענט ווען, און צווייטענס, אז דאָס גרינצייג זאָל זיך גוט דורכקאָכען.

338. זיסער אָמעלעט.

צושלאָגט די אייער, לעגט אין זיי אריין א טהעע-לעפעלע גראַד-נולירטען צוקער. ווען דער אָמעלעט איז באַלד פאַרטיג, און דאַרף צונויפגעלעגט ווערען אין צווייען, זאָל מען פריהער אַריינלעגען אין איהם אירגענד אַ זיסען פרוכט-אַיינגעמאַכז, אָדער דושעללי און דאָן ערשט צונויפגעלעגט.

אַ זיסער אָמעלעט איז אַן אויסגעצייכענטע שפייז פאַר לאַנטש. מען קען עס לייכט מאַכען און כמעט יעדער האָט עס ליעב.

339. געפאומשטע אייער.

אין ענגלישען הייסט עס *Pouched eggs*, און דאָס איז אַן אויס-געצייכענטע לייכטע שפייז און אַ געשמאַקע. קאָכט אויף אַביסעל וואַ-סער און זייעט עס אַריין, דורך אַ טיכעל, אין אַ פאַלשטענדיג ריינע פאַן. ברעכט אויף דאָס איי און לעגט עס אַריין אין אַ קאָפע. ווען דאָס וואַסער זירט אויף אין דער פאַן, דאָן נעהמט אַ לעפעל און הויבט אָן שטאַרק צו מישען דאָס וואַסער אין מיטען דער פאַן. ווען עס ווערט אזוי ווי אַ רעדעל, זאָל מען שנעל אַריינלאָזען אַהין דאָס איי פון דער קאָפע, און דאָן שנעל אוועקציהען די פאַן פון הייסען פייער און דאָס לאָזען זיך לאַנגזאַם קאָכען אָדער דעמפּפען. אָט אזוי קען מען מאַכען וויפיעל אייער מען וויל, איינציגווייז.

ווען די אייער ווערען האַרטלעך, זאָל מען אַכטונג געבען זיי ניט צו צוברעקלען, ווייל די גאַנצע שענההייט דערפון איז, אז דאָס געלעכעל זאָל ניט זיין צובראָכען און דאָס ווייסעל זאָל זיין בלוזי ווי אַ דעק דאַרויף.

ווי געוועהנליך סערווירט מען דאָס אויף טאַאסט-ברויט. אָבער מען קען עס אויך סערווירען אויף ווייסע שטיקלעך ברויט אָנגעשמירט מיט פוטער.

יערע הויז-ווירטהין קען האָבען אַ ספעציעלע פּאַן פאַר אַזעלכע אייער.

340. געפרעגעלטע אייער.

אין ענגלישען רופט מען עס Scrambled eggs, און די אייער זאָלען אזוי צוקלאַפּט ווערען ווי פאַר אַן אַמעלעט. מען מישט אַרײַן פעפער און זאַלץ, צום טעם. דאַן צוויי עס-לעפעל מילך פאַר יעדען איי.

אין דער פּאַן לעגט מען אַרײַן אַ שטיק פּוטער און מען לאָזט דאָס גוט אויפקאָכען.

דאָס פייער דאַרף ניט פּלאַקערן, אָבער עס דאַרף זײַן בעדייטענדיג שטאַרקער ווי פאַר אַמעלעטען.

דאַן גיסט מען אַרײַן די אייער און מען האַלט זיי אין איין מישען, ניט אָבלאָזענדיג אויף איין סעקונדע. אָבער מען לאָזט זיי ניט האַרט ווערען. ווען זיי זיינען נאָך ווייך, לעגט מען זיי אַרויף אויף אַ הייסען טעלער און זיי ווערען האַרט אויפ'ן טיש.



.341 ב ר ו י ט .

„ברויט איז דער שטאם (משענה) פון לעבען“, זאגט דער ענגלענ-דער א שפריכוואָרט. און דאָס איז אמת, ווען מיר עסען דעם ריכטיגען אַרטיקעל.

מיר האָבען אָבער פערשיעדענע ברויטען מיט פערדאָרבענע גע-שמאקען צו די ברויטען. און אַפטמאָל, וואונדערן זיך מענשען, פון וואָנען זיי זיינען קראַנק געוואָרען. זיי קענען זיך גאָר ניט פאָרשטעלען, אַז זיי זיינען קראַנק געוואָרען פון אַ שטיקעל ברויט.

ברויט האָט אַ היבשען טהייל נאהרונגס-שטאָף. אָבער דער הויפט נאהרונגס-שטאָף ווערט, אין אונזערע ציוויליזירטע לענדער, אַרויסגע-נומען פון דער ברויט.

דער הויפט נאהרונגס-שטאָף בעשטעהט פון די קלייען, און דאָס ליידער, נעהמט מען אַרויס.

די קלייען ווערען אַרויסגענומען דורך צוויי אורזאכען : ער-שטענס, איז דאָס ברויט אָהן קלייען קלאָר, ווייס און שעהן, און צוויי-טענס איז דאָס ברויט מיט קלייען ציעמליך שווער צום פערדייהען.

דאָס איז די אורזאכע.

אָבער ווען מען מאכט דאָס ברויט מיט די קלייען ריכטיג, וואָלט עס יערער געזונדער מענש געקענט פערדייהען. דאָס אונגליק אָבער איז, וואָס מען מאכט עס עס זאָל אַרויסקומען זויער און גלאַט אַזוי שאַרף, וועלכעס שאַדעט אי דעם מאָגען, אי די קישקעס.

ברויט דאַרף מען קענען, ערשטענס, גוט באַקען, און צווייטענס דאַרף מען זיין רעניערט פון אַ היגיענישען שטאַנד-פונקט, צו וויסען, וואָס עס איז גוט און געזונד.

אין די ווייטערע אַרטיקלען, רעדענדיג וועגען אַלערליי ברויטען און טאַרטען, אָדער קייסס, וועלען מיר זיך בעמיהען צו וויזען דעם ריכטיגען וועג.

342. ברויט, ביסקיטס און אזוי ווייטער.

ברויט-מעהל איז געמאכט פון פריהלינגס-ווייץ און פעסטרי, אָרעז-געבעקס-מעהל, פון ווינטער-ווייץ.

פון פעסטרי-מעהל קען מען מאַכען זיסעס און לייכטעס ברויט, אָבער פון ברויט-מעהל וועט ניט אַרויסקומען קיין גוטע פעסטרי. ברויט-מעהל איז שווער און טרוקען ביי דער בעריהרונג. מאַנכע מאָל איז דאָס ברויט-מעהל טונקעל און אַמאָל ווייס, דאָס הייסט, געמאכט ווייס. דאָס בעסטע פעסטרי-מעהל איז ווייך און סאַמעטיג און דער קאָליר איז ווייס-געלבלעך.

מיר האָבען דאָס אַלעס אויסגערכענט, כדי די ווירטהין זאָל עס וויסען. אָבער, אין דער ווירקליכקייט, זיינען דאָ אַלע דיעזע מעהלען פאַרטיג סאָרטירט און מען קען זיי קויפען ביים גראָסער.

אַמאָל, מיט היימיש-געמאכטע הייווען, אָדער געקויפט פון דעם בעקער, איז געווען נויטהיג צו פערמישען אָדער פערקנעמען פאַר-נאַכט און דאָס לאָזען יירען איבער נאַכט. אָבער מיט די יעצטיגע געפערסטע הייווען, קען מען באַקען אין אייניגע שטונדען צייט. נאָ-טירליך דאַרף מען האָבען צוויי מאָל אזוי פיעל הייווען, ווען מען לאָזט ניט דאָס טייג יירען איבער נאַכט.

היייווען מוז פריהער פאָלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען. אַמבעסטען זאָל מען דאָס טהאָן מיט די פינגער, דאָס הייסט, צורייבען.

מען זאָל קיינמאָל ניט אַרויפניסען קיין הייסעס וואַסער אויף הייווען. עס פאַרעט אָב די הייווען און צושטערט דעם כּה פון יירען. דאָס זעלבע מוז מען אויפפאַסען מיט אַנדערע פליסיגקייטען, ווי מילך און וואַסער. אום ווינטער זאָלען זיי זיין לאָווואַרעם און אום זומער, קאַלט.

פאַר ברויט וואָס מען וויל מאַכען שנעל, זאָל מען ניט געברויכען קיין פוטער, פעט, קאַרטאָפּעל אָדער צוקער. ווען מען געברויכט יא קאַרטאָפּעל, זאָלען זיי פריהער זיין גוט געקאָכט. צורייבען, און דאַן גאַנץ גוט דורכגעריבען מיט'ן מעהל. דאָס גיט אַ פיינעם געשמאַק צום ברויט און העלפט האַלטען דאָס ברויט פייכט און פריש ; אום

זומער זאל מען אויסמיידען קארטאָפּעל, ווייל דאָס ברויט ווערט צו שנעל זויער.

אויסמישענדיג אָדער פּערקנעמענדיג ברויט, זאל מען פריהער איר מער גוט זיפּען דאָס מעהל און באַלד אַריינשיטען זאַלץ. דאָן זאל מען מאַכען אַ „ברונים“ אין צענטער, מיט מעהל אַרום, אַריינגיסען די אויפגעלעזטע הייווען און אַביסעל וואַסער. ווער עס וויל באַקען מיל-כעדיג ברויט, מעג אַריינגיסען אַביסעל מילך. דאָן זאל מען אָנפאַנגען פּערמישען דאָס מעהל מיט דער פליסיגקייט, בעסער געזאָגט, דאָס מעהל זאל אַריינגעאַרבייט ווערען אין די הייווען, אָבער ניט די הייווען אין מעהל. מען זאל געברויכען בלוז איין האַנד, ווייל מיט דער צוויי-טער דאָרף מען אַריינגיסען מעהר פליסיגקייט. ווען אַלעס איז אויס-געמישט ווי אַ שטיק פאַפּ אָדער פּעיסט, זאל מען אָנפאַנגען צו מישען נאָך מעהל ביז דאָס טייג פּערלירט די קלעפּעדיגקייט.

אַלטע בעל-הבית'טעס פּרובירען דאָס דורך אַריינשמעקען די האַנד ביז צו די קנאָכען. אויב דאָס שפּרינגט נאָכהער צוריק, איז עס פאַרטיג אַוועקצושטעלען עס זאל אויפגעבען.

ווען דאָס טייג הויבט אָן צו פּלאַטצען, דאָן איז עס פאַרטיג צום קנעטען. מען קנעט עס דורך, וואָס מעהר, אַלץ בעסער. מען שיט בלוז אונטער אַביסעל מעהל אויף דער ברעט, אָבער מען קנעט מעהר ניט אַריין קיין פּרישעס מעהל. מען דאָרף וויסען, אז וואָס מעהר ברויט איז געקנעטען, אַלץ בעסער און שוואַמיגער קומט עס אַרויס.

דאָן זאל מען אָבטהיילען פאַר יעדער פּאַן אָדער בלעך דאָס גע-העריגע טייג, עס אַריינלעגען און אָבגלעטען. נאָכהער שטעלט מען דאָס אַוועק אין דער וואַרעם עס זאל ווייטער אויפגעהן. מען זאל אַכטונג געבען עס זאל ניט זיין צו נאָהנט צום פייער און אויך ניט דאָרט וואו עס ציהט אַ צוג-ווינט.

די ריכטיגע היטץ פון אַן אויווען פּרובירט מען אַזוי אָב : מען לעגט אַריין אַ בויגען וויסעס פּאַפּיער און אויב עס ווערט געל ביז אין דריי מינוטען צייט, ניט וועניגער און ניט מעהר, דאָן זאל מען אַיינזעטצען דאָס ברויט. דאָס דורכשניטליכע ברויט, וואָס וועגט ביז אָנערטהאַלבען אָדער צוויי פּונט, זאל זיך באַקען ניט וועניגער ווי אַ שטונדע.

צו דער האַלבער שטונדע זאָל מען עס אומקעהרען. מען קען עס נאָכהער אויך פרובירען דאָס דריקענדיג לייכט ביי דער זייט. אויב דער שאַלאַכטיג דריקט זיך איין און קומט ניט צוריק, דאָן איז עס נאָך ניט פאַרטיג.

ברויט זאָל מען אימער אַרויסנעהמען פון דער פּאָן וואו עס האָט זיך געבאַקען. דער בעסטער וועג עס אָבצוקיהלען, איז, עס אַוועק צו לעגען אויף דער מעהל-זיפּ.

מען זאָל עס קיינמאָל ניט אַריינלעגען אין קיין ברויט-קאַסטען ביז עס איז פּאָלשטענדיג אָבגעקיהלט. וועהרענד עס קיהלט זיך זאָל מען עס היטען פון אַ צוגלופּט.

343. ווייסעם ברויט.

נעהמט איין גאַנצע שטיקעל געפרעסטע הייווען, לעזט עס אויף גאַנץ גוט אין אַ שאַל לאָרוואַרמעם וואַסער, דאָן פערמישט דאָס מיט אַ קוואַרט וואַסער לאָרוואַרעם אום ווינטער און קאַלט אום זומער. דאָן לעגט אַריין פון איינער ביז צוויי טהעע-לעפּעלעך זאַלץ, לויט דער וואַסער וואָס איהר גיסט אַריין, צוקער, און ווען איהר ווילט, פעט אָדער פוטער. קנעט דאָס גאַנץ גוט דורך, דעקט עס דאָן צו מיט אַ טוך און זעצט עס אַוועק אין אַ מיטעלמעסיג וואַרעמען פּלאַטיץ, עס זאָל אויפגעהן. עס איז גוט צו שטעהן אַ גאַנצע נאַכט.

גאַנץ פריה זאָל עס געמאַכט ווערען אין בעזונדערע ברויטען און וויעדער אַוועקגעשטעלט עס זאָל אויפגעהן. ווען עס האָט דערגרייכט די ריכטיגע מאָס פון אויפגעהן, דאָן זאָל עס געבאַקען ווערען אין אַן אויווען וואָס האָט מיטעלמעסיגע שנעלע היטץ. ווען די ברויטען זיינען פאַרטיג, זאָלען זיי אַרויסגענומען ווערען פון די פּאַנען, אַוועקגעשטעלט אָבקיהלענדיג אַן עפעס, זיי צודעקען מיט אַ טוך און לאָזען זיי זאָלען זיך אָבקיהלען פון אַלע זייטען.

דאָס זעלבע ברויט קען געבאַקען ווערען אָהן צוקער און אָהן פעט. מען קען אויך באַקען דאָס זעלבע ברויט ניט אין קיין פּאַן. אָבער דאָן דאַרף מען אַכטונג געבען עס זאָל האָבען אַ גוטען באָדען מיט אַביסעל מעהל פון אונטען.

344. שנעל-געבאקענעם ווייסעם ברויט.

צו דריי און א האלב פונט געזויפטעם מעהל זאל מען אריינלעגען צוויי טהעע-לעפעלעך זאלץ און גוט דורכמישען. דאן זאל מען אויפ-לעזען צוויי שטיקלעך געפרעסטע הייווען און א פאינט לאָרוואַרמעס וואסער און נאָכהער צוגיסען נאָך א פאינט אזא וואסער. אויפפאסען דאָס וואסער זאל ניט זיין הייס.

נאָכהער זאל מען ארויפגיסען דאָס וואסער מיט די הייווען אויפ'ן מעהל און מאַכען א ציעמליך שטאַרקעס טייג. דאָס זאל גוט דורכ-געקנעמען ווערען און געשטעלט אויף א וואַרעמען פלאַטץ עס זאל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגענאָנגען, זאל מען דערפון מאַכען חלות, לאָזען וויערער אויפגעהן און באַקען.

345. געפלאַכטענע חלה.

געפלאַכטענע חלה ווערט געמאַכט גראַדע אזוי ווי אנדערע חלה. אָבער אנשטאָט אַריינצולעגען איין שטיק אין א פאן, פלעכט מען עס אויס.

אויב מען וויל דאָס נאָך בענוטצען צו מילכיגען, דאן איז גוט מען זאל אָנשמירען יעדעס פלעכטעל מיט פוטער. ווען די חלה איז אויסגעפלאַכטען, אויב מען וויל עס זאל נאָכהער גלאַנצען, קען מען דאָס אָבשמירען מיט א גוט-צושלאָגענעם געלכעל פון אן איי.

מאַנכע מענשען וואָס ווילען ניט קיין אייער, קענען מאַכען א גלאַנץ אויף דער חלה מיט אָבשמירען בלוז מיט אַביסעל הייסעם וואסער.

346. ווי צו האַלטען ברויט.

אין שווייצאַרישע און אין דייטשע בויערן-הייזער, באַקט מען ברויט בלוז איינמאָל אין דריי וואָכען. אן אַלט-געבאַקענעם ברויט איז ביי זיי אונבעקאַנט. אויך מוז מען וויסען, אז ריעזע צוויי נאַציאָנען האָבען ליעב גוטעם ברויט.

אלעס וואָס מען טהוט, איז, אוועקצולענען דאָס ברויט אויף אזא אַרט, עס זאָל זיך האַלטען פּריש. זיי טהוען אזוי : זיי נעהמען אַ זאק, שפרענקלעך אריין אינוועניג אַביסעל מעהל, דאָן נעהמען זיי צוויי ברויט, בעשפרענקלעך צו ביסלעך מעהל אויפ'ן דנאָ, לעגען צו דנאָ צו דנאָ, בינדען איין אין אַ זאק און לאָזען דאָס הענגען אויף אַ לופטיגען פּלאַטץ. ווען דאָס ברויט איז אַלט אפילו דריי אָדער פיער וואָכען, אויב מען וויל עס נומצען, נעהמט מען עס אַרויס אבענדס, מען שטעלט עס אוועק אין קעלט, וואו עס שטעהט איבער נאַכט. אין דער פּריה איז עס פּריש ווי פון אויווען אַרויס. נאַטירליך, דאַרף מען גוט אַבווישען דאָס מעהל דערפון.

אויב מען האַלט ברויט אין אַ בלעכענע פּושקע אָדער אַ היִלצערנע כלי, זאָל דאָס אימער געוואַשען ווערען, וועניגסטענס איינמאָל אין וואָך, דאָן אוועקגעשטעלט אויף אַ פּאַאר שטונדען אויף דער זונן עס זאָל זיך אויסטריקענען און אויסלופטערן.

אַלטגעבאקענעס ברויט דאַרף קיינמאָל ניט אַרויסגעוואָרפען ווערען, ווען דאָס ווערט געהאַלטען ריין און זויבער. די גוטע בעל-הבית'טע קען דאָס אימער געברויכען. עס איז גוט פאַר זעמעל-מעהל און זעמעל-ברעקלעך און אויך פאַר פּערשיערענע פּודדינגס.

ווען מען וויל דערפון מאַכען זעמעל-מעהל, זאָל דאָס אוועקגעשטעלט ווערען טריקענען אין אַ האַלב-הייסען אויווען און עס לאָזען ביז עס ווערט עטוואָס ברוין. ברעקלעך אָדער מעהל אזוי צובערייטעט קען אָנהאַלטען אָהן אַ סוף צייט.

347. ברוינעס ברויט.

נעהם צוויי גלעזער קאָרן-מעהל (קוקרוז-מעהל), איין טהעע-גלאָז ווייסעס מעהל, צוויי גלעזער פּרישע מילך, איין גלאָז מאַלאַסעס, איין טהעע-לעפעלע סאָדא, זאַלץ צום טעם, זאָל דאָס אלעס קאָכען דריי שטונדען, דאָן לעג דאָס אריין אין אַ באַקפּאַן, שטעל אריין אין אַזוי ווען ביז עס טריקענט זיך צו.

348. גרעהעם ברויט.

צו איין קוואַרט גרעהעם מעהל (וואָס מען טרעפט אין יעדען גרויסען מעהל-געשעפט), זאָל מען אַרײַנשיטען אַ טהעע-לעפעלע קאָרן (ראַי) מעהל, איין גלאָז ווייצען-מעהל, אַ האַלבען טהעע-לעפעל זאַלי, צוויי אָדער דריי עס-לעפעל מאָלאַסעס, און, ווען מען וויל, אַ שטיקעל פּוטער אַזוי גרויס ווי אַ וועלשענע נוס. אין דעם זאָל מען אַרײַנגיסען אַ האַלבען פּאינט לאָרוואַרמעס וואַסער, אָדער, ווען מען וויל, וואַסער צומישט מיט מילך, אין וועלכען מען האָט אויפגעלעזט איין שטיקעל געפרעסטע הייווען. דאָס אַלעס זאָל גוט צומישט ווערען.

ווען עס איז גוט אויפגעגאנגען, זאָל מען אַרײַנלעגען איין עס-לעפעל ווייצען-מעהל, גוט דורכקנעמען, אַרײַנלעגען אין פּאָנען, און אוועקשטעלען עס זאָל אויפגעהן. ווען עס איז גוט אויפגעגאנגען, זאָל עס געבאָקען ווערען אין אַ מיטעלמעסיגען הייסען אויווען, אונגעפּעהל 45 מינוטען זאָלען זיין גענוג צום באַקען. ווען מען לאָזט עס יידען איבער נאַכט, דאָן איז גענוג אַ האַלבעס שטיקעל הייווען. אויפפאַסען קיינמאָל ניט צו זיפען גרעהעם מעהל.

349. קאָרן-ברויט, אָדער קימעל ברויט.

פאַר אַזאַ ברויט זאָל מען נעהמען איין עס-לעפעל פּליסיגע הייווען און דאָס אויסמישען מיט אַ גלאָז וואַרעמעס וואַסער, אָדער וואַרעמע מילך, אַרײַנלעגען אַן אונז צושמאַלצענע פּוטער, אַ פּערטעל גלאָז צוקער, און צוויי גלעזער קאָרן (ראַי) מעהל. ווען מען דאַרף נאָך מעהל, זאָל מען צומישען ווייצען-מעהל. דאָן זאָל מען עס דורכקנעמען מיט אַביסעל קימעל און אוועקשטעלען נעבען פייער עס זאָל אויפֿגעהן.

מען זאָל דאָס באַקען אין אַ מיטעלמעסיגען הייסען אויווען און דאָס, וועהרענד דעם באַקען, אַ פּאָאר מאָל איבערשמירען מיט אַן איי און צוקער.

קאָרן-ברויט מוז מען באַקען לענגער און לאַנגזאַמער ווי ווייצען-ברויט.

350. פריהשטיק זעמעל.

פריהשטיק זעמעל, אָדער ברעקפּעסט ראָללס, ווערען אזוי גער מאכט :

מען מישט אַרײַן אַ גרויסען עס-לעפעל פּוטער אין אַ קוואַרט ברויט-טייג. אַם בעסטען זאָל מען דאָס טהאָן אין דער פּריה ווען מען אַרבייט אויס דאָס ברויט פאַר די פּאַנען.

יעדער זעמעל אָדער ראָלל, זאָל געמאַכט ווערען אַן אינטש דיק און צוויי אינטשעס לאַנג. אויף יעדען זעמעל זאָל מען אַרויפלעגען אַביסעל פּוטער כדי ניט צוצולאָזען עס זאָל זיך בילדען אַ „הויט“ וועהרענדרעם אויפּגעהן. זיי מווען אויפּגעהן אַ גאַנצע שטונדע אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ. דאָן וועלען זיי זיין צוויי מאָל אזוי גרויס ווי אין אָנפּאַנג.

זיי זאָלען געבאַקען ווערען פּון 15 ביז 20 מינוטען אין אַ שנע-לען אויווען. דיעזע זעמעל זיינען איבערהויפּט אַנגענעהם אין פּריה-לינג, ווען מען שטעלט זיי אַרויף אויפ'ן טיש, וואו עס געפינען זיך פּערשיעדענע זאַפּטיגע בערריעס, פּרישער מאַנדעל-סירופּ, גוטער קאַז-פּעע און פּרישע אייער.

351. פּראַנצויזישע ראָללס.

נעהם אַ פּערטעל פּונט פּוטער, צורייב עס גוט מיט צוויי פּונט איבערגעזיפּטעס מעהל, ביז עס ווערט ווי צוריבענעס ברויט. מיט דאָס אויס מיט צוויי צושלאָגענע אייער, צוויי עס-לעפעל בעקער'ס הייווען, אַביסעל זאַלץ, אזוי פיעל וואַרעמע מילך אום צו מאַכען אַ ווייכעס טייג. דאָן זאָל עס בעשיט ווערען מיט מעהל, עס צודעקען מיט אַ וואַרעמעס דעק, אַרײַנשטעלען אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אויפּגעהן פאַר צוויי שטונדען. דאָן טונק אײַן דיינע הענדר אין מעהל און אַרבייט אויס ראָללס אַן אינטש דיק און אזוי לאַנג ווי אַ פינגער. דאָס זאָל אַרײַנד געלעגט ווערען אין אַ פּאַן מיט אַביסעל פּוטער, אָבגעטהיילט, זיי זאָלען זיך ניט צוקלעפען, און מען זאָל עס ערלויבען עס זאָל אויפ-געהן ביז עס וועט אָנפּאַנגען צו פּלאַטצען. דאָן זאָל מען זיי אַרײַנד זעטצען אין אַ הייסען אויווען אין באַקען צוואַנציג מינוטען צייט.

מיט פינף מינוטען איידער זיי ווערען פארטיג, זאָלען זיי בער-
נעצט ווערען מיט פרישע מילך און שנעל צוריק אריינגעזעצט ווערען
אין אויווען פארטיג צו ווערען.

352. פראנצויזישע רעסטאָראַנט ראָללס.

זיפ איבער, אין אַ טיעפער שיסעל, צוויי קוואַרט פון דעם בעס-
טען ברויט־מעהל, לעג אַריין אַן עס־לעפעל זאַלץ, צוויי עס־לעפעל
פוטער, פריהער זאָל גוט אויסגעמישט ווערען דאָס זאַלץ מיט'ן מעהל.
נאָכהער זאָל גוט דורכגעריבען ווערען די פוטער מיט'ן מעהל. קאָך
אויף אַ פּאַינט מילך, לאָז עס אָבקהלען און ווען דאָס איז נאָך וואַ-
רעם, ניט הייס, זאָל אַריינגעלעגט ווערען אַ דריטעל גלאָז הייווען און
אַן עס־לעפעל צוקער.

דאָס מעהל זאָל געמאַכט ווערען מיט אַ לאָך אין מיטען, אַהין
זאָל מען אַריינגיסען די מילך, צודעקען מיט אַביסעל מעהל. דאָס זאָל
מען לאָזען יירען אַכט (8) שטונדען, דאָן זאָל עס גוט דורכגעקנעמען
ווערען. ווען דאָס טייג איז גלאַט און פּאַלשטענדיג עלאַסטיש, דאָס
הייסט, עס ציהט זיך אונגעפעהר ווי אַ גומי, דאָן איז עס גוט.

ווען די ראָללס זיינען אויסגעאַרבייט געוואָרען זאָל מען זיי געבען
אַ שטונדע צום אויפגעהן. וועהרענר דעם מוזען זיי זיין גוט צוגעדעקט
מיט אַ דיקען טוך און שטעהן אין דער וואַרעם.

ווען אַלעס איז פארטיג, זאָל מען זיי איינזעצען אין אַ שנעל-
באַקענדען אויווען, וואו די ראָללס וועלען פארטיג ווערען אין 15
אַדער 20 מינוטען צייט.

דיעזע ראָללס זיינען שטאַרק בעריהמט און קומען אַרויס זעהר
גוט, ווען זיי ווערען ריכטיג געמאַכט.

353. קוקורוז (קאַרן) ברויט.

קאַרן, אין דער אַלטער וועלט, איז אזא מין ווייץ. אין אַמעריקא
הייסט קאַרן קוקורוז, מאַיז, אַדער אַמעריקאַנישער ווייץ. דערפון ווערט
געמאַכט דאָס געלע מעהל, פון וועלכע רומענישע קאָכען מאַמאָליגע און
באַקען מאַלאַיעס.

דער מאלאי אין, אין דער ווירקליכקייט, דאָס אַמעריקאַנישע קאַרן־ברויט. אָבער אזוי ווי קוקורוז אין אַ שטרענגער אַמעריקאַנישער אַרטיקעל, וועלכער איז צובערייטעט געוואָרען פון די היגע אינדיאַנער מיט טויענדער יאָהרען פריהער אידער די רומענישע האָבען איהם געקענט, דערפאַר, איז עס, זעלבסט־פערשטענדליך, דאָ בעסער אויס־געאַרבייטעט געוואָרען אַלס שפייז־מאַטעריאַל. איבערהויפּט האָבען די ערשטע ענגלענדער און שפעטער יענקים פיעל בייגעטראָגען צו דער קונסט פון פאַרבערייטען קאַרן־מעהל.

די איינפאַכסטע אַרט איז פאַלגענדע :

מען נעהמט דאָס מעהל און מען זאַלצט עס דורך. נאַטירליך, צום טעם, ניט צופיעל. דאָן, ווי מען וויל דאָס צובערייטען. אויב ווייכער, דאָן געברויכט מען מילך ; אויב געוועהנליך, איז וואַסער אויך גוט. די הויפטזאַך איז, אז אי די מילך, אי דאָס וואַסער, מוזען זיין קאַכעדיג וועהרענד מען פאַרעט דערמיט דאָס מעהל. דאָן זאָל אַלעס גוט אויסגעמישט ווערען ביז עס ווערט אַ לייכטעם טייג.

עס וועט אויפגעהן פון זיך ווען מען שטעלט עס אוועק אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ. אום צו וויסען גענוי ווי לאַנג עס איז גענוג, זאָל מען דאָס פערמישטע אַרײַנלעגען אין אַ שיסעל, וואָס וועט גרייכען ביז צו דער העלפט. דיעזע שיסעל זאָל מען אַרײַנשטעלען אין אַן אַנ־דערע שיסעל וואַרעמעס וואַסער, און ווען דאָס טייג האָט דערנרייכט מיט דעם אויפגעהן ביז צום ראַנד, דאָן איז עס גוט צום באַקען.

ווען מען וויל שנעלער מאַכען דאָס יירען, איז גוט אַרײַנצושימען בייקינג סאָדא, אַ האַלבען טהעע־לעפעלע צו אַ קוואַרט מעהל.

דער ריכטיגער אַמעריקאַנער וויל בשום אופן ניט האָבען קיין הייווען מיט בייקינג פאודער.

מאַנכע מאַכען דאָס מיט אַ געמיש פון וויצען־מעהל. מען גיט צו אַ דריטען טהייל וויצען־מעהל און מען מישט עס פריהער גוט דורך. ווען מען וויל דאָס באַקען אויף זויער־מילך, זאָל מען ניט אַרײַנלעגען קיין אַנדערע זאַך אויסער סאָדא צום אויפגעהן. די סאָדא זאָל אויך פריהער אויפגעלעזט ווערען אין דער מילך.

דיעזעס קאַרן־ברויט, אָדער ווי די יענקים רופען עס, דזשאַהני־

קייק, ווערט געבאקען אין פאנען. דאָס ברויט זאָל ניט זיין דיק. די פאן זאָל אונטערגעשמירט ווערען מיט אַ שטיקעל פוטער. עס זאָל זיך גוט דורכבאקען ביז עס ווערט פארטיג.

354. שנעלע דואהני-קייק.

נעהם אַ קוואַרט אינדיען מיעל (געלעס מעהל), גיס אַרויף קאָך-כעדיגעס וואַסער, אָבער ניט צופיעל, זאָנדערן נאָר גענוג דאָס מעהל זאָל האַרט ווערען און מען זאָל קענען מאַכען דערפון אַ טייג. אין דעם זאָל מען אַריינמישען צוויי טהעע-לעפעלעך זאָל און צוויי עס-לעפעל פוטער. די פוטער זאָל זיין ווייך אָבער ניט אין גאַנצען צושמאָלצען. די פוטער מוז גוט דורכגעריבען ווערען אין טייג. דאָן שמירט מען אָן די פאָנען מיט פוטער און מען שטעלט זיי גוט דערהיטצט ווערען. ווען זיי זיינען הייס, לעגט מען אַריין דאָס טייג און מען קאָכט אַ האַלבע שטונדע.

355. קוקורוז ברויט מיט אייער.

צושלאָגן גוט אַ דריטעל גלאָז פוטער מיט אַ האַלבע גלאָז צוקער. מיש אַריין דריי גוט צושלאָגענע אייער, אַביסעל זאָל און איין פאַינט זיסע מילך. שיט אַריין צוויי גלעזער וויצען-מעהל און איין גלאָז קוקורוז-מעהל. אין מעהל אַריין זאָלען אַריינגעזיפט ווערען דריי עס-לעפעל בייקינג-פאָודער און דאָס אַלעס צוזאַמען זאָל גוט דורכגעמישט ווערען.

מען שמירט אויס די פאָנען מיט פוטער און מען פיללט זיי אָן ביז צו דער העלפט. דאָס זאָל געבאקען ווערען אין אַ הייסען אויווען.

356. ווייכעס קוקורוז-ברויט.

צו איין פאַינט מעהל צוויי קאָפעס קאָכעדיגעס וואַסער, איין עס-לעפעל פוטער, צושלאָגן גוט און לאָז עס אָבקיהלען. דאָן לעג אַריין צוויי צושלאָגענע אייער, איין קאָפע רייז אָדער האַמיני (קוקורוז-גרויפען) געקאָכטע, צוויי קאָפעס פוטער און איין טהעע-לעפעלע סאָדא.

דאָס זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער, וואו עס זאָל זיך באַקען. עס זאָל סערווירט ווערען היים.

357. אינדיאַנישע קייקס.

מיש אויס אַ פּאַינט איבערגעזיפטעם קוקרוז-מעהל און פיער טהעע-לעפעל וויצען-מעהל. שיט אַרײַן זאַץ און דאַן מיש אַרײַן פיער גוט צושלאַגענע אייער. מאַך אַ טײַג מיט אַ קוואַרט-מילך, וועלכע איז זורײַג בשעת זי ווערט אַרײַנגעגאַסען.

דאָס זאָל אַרײַנגעגאַסען ווערען אין אַ דיקע, הייסע מיט פּוטער אויסגעשמירטע פּאַן און געבאַקען ווי פּריהער. מען עסט דאָס מיט פּוטער און מיט סירופּ.

358. ביסקיטס.

דער אונטערשיעד צווישען ביסקיטס און ראָללס איז, דאָס וועהר רענד ראָללס זאָלען זײַן געקנעמען ווי ברויט, זאָלען ביסקיטס וואָס וועניגער געקנעמען און געהענרעלט ווערען. פּונקט ווי פעסטרי, דאַר-פען גוטע ביסקיטס האָבען זעהר אַ לײכטע פּערמישונג.

359. שנעלע ביסקיטס.

זיפּ איבער פּולע צוויי טהעע-לעפעל בייקונג-פּאודער און אַ האַלבען טהעע-לעפעל זאַץ און מיש דאָס אויס מיט אַ קוואַרט מעהל. רײַב אַרײַן אַן עס-לעפעל פּוטער אָדער קריסקאַ, דאַן מיש דאָס אויס מיט אַ פּאַינט מילך און אַרבייט אויס אַ טײַג. נאַכהער זאָל די ביס-קיט-פּאַן זײַן גוט הייס און גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער. די ביס-קיטס זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען און געבאַקען 10 מינוטען אָדער וועניגער אין אַ ציעמליך הייסען אויווען. מען דאַרף אַכטונג געבען, אַז דאָס טײַג זאָל זײַן אַזוי שטייף ווי פאַר פּרוכט-קײק.

360. ראָלל ביסקיטס.

מיש אויס ווי פאַר די שנעלע ביסקיטס, נאָר דאָס טײַג זאָל גע-

מאכט ווערען אביסעל ווייכער און לייכטער. עס זאל אויסגעקאטשעלט ווערען אונגעפעהר אן אינטש דיק און די ביסקיטס זאלען אויסגע- שניטען ווערען מיט אזא פארעם פאר ביסקיטס. די פאן זאל זיין מיט היבש פוטער און גוט הייס.

דיעזע ביסקיטס זיינען נאך בעסער, ווען מען קאטשעלט זיי דינער, נאך מען לעגט ארויף צוויי אָדער דריי רייהען איינס אויף אנאָדער. מאַכט שמירען זיי נאָך אַב פֿון אויבען מיט אַ צושלאַגענעם געלכעל פֿון אַן איי.

361. מאַפּינס.

מאַפּינס (muffins) ווערען אָפּט געמאַכט אזוי ווי ביסקיטס מיט דעם איינציגען אונטערשיעד וואָס מען מישט אַריין אַ פּאָאר גוט- צושלאַגענע אייער. ענגלישע מאַפּינס מאַכט מען אויפּגעהן מיט הייווען און מען לאָזט זיי יירען איבער נאכט. מען באַקט זיי אויף אַ גרידעל (griddle) ווי פּוטער-קייקס, אָבער זיי זיינען אזוי שווער צום מאַכען, אַז אויסער אין די ספּעציעלע רעסטאָראַנטען, מאַכט מען זיי זעלטען אין פריוואַט-הייזער.

מען מאַכט אויך מאַפּינס אויסמישענדיג אָוטמיעל, האַמיני (גרוי- פען פֿון קוקורוז) אָדער רייז, מיט מעהל. דערפֿון מאַכט מען ביסקיטס און אזוי באַקט מען זיי.

362. געוירענע מאַפּינס.

דיעזע קען מען מאַכען פֿון דעם געוירענעם טייג וואָס מען מאַכט ברויט דערפֿון. גאַנץ פֿריה נעהמט מען אַרויס אַ קוואַרט ראַשצינע און מען שלאָגט אין דעם אַריין דריי אייער, וועלכע מען האָט פֿריהער לייכט צוקלאַפּט; לעג צו אַ טהעע-לעפעלע צוקער און אַן עס-לעפעלע צושמאַלצענע פּוטער. דאַן זאל מען צוגיסען מילך ביז דאָס טייג ווערט שיטער. ווען עס איז שוין גענוג שיטער, זאל מען דאָס אַריינגיסען אין אַ ספּעציעלע מאַפּינ-פּאָן און באַקען.

363. טהעע קייקס.

מעסט אָב אַ קוואַרט מעהל און אַ האַלבע גלאָז צוקער, צוויי גרוי-סע טהעע-לעפעל זאַלץ. דאָס אַלעס זאָל צוויי מאָל דורכגעזיפט ווערען דורך אַ זיפ. דאָן זאָל מען אַרײַנרייכען אַ שטיק פּוטער אזוי גרויס ווי אַן אײ און עס אזוי לאַנג מײשען און רײבען ביז עס ווערט אַ גאַנצע מאַסע פײנער פּאַודער. דאָן גײס אַרײַן די געלעכלעך פון צוויי אָדער דריי אײער און גענוג מײלך עס זאָל ווערען אַ געדיכטער טײג. דיגעזעס טײג מוז אזוי לאַנג געקנעטען און געקלאַפט ווערען, ביז עס מאַכט בלאָזען אײבעראַל. דאָן גײס אַרײַן די ווייסלעך פון די פּריהעריגע אײער און קנעט גוט דורך. ווען דאָס איז פּאַרטיג, זאָל מען אויס-אַרבייטען קלײנע צוויי-אינטשיגע קײקלעך. און זיי באַקען.

364. פוטער קייקס.

זיפ איבער אַ טהעע-לעפעלע בייקינג פּאַודער, אַן עס-לעפעל דינעם צוקער, אַביסעל זאַלץ און לעג דאָס אַרײַן אין אַ קוואַרט מעהל. רײב אַרײַן זעקס אונצעס פּוטער אָדער קריסקאָ אין מעהל, דאָן גײס אַרײַן אַ האַלבען פּאַינט זיסע מײלך. די קייקס זאָלען געבאַקען ווערען אין פּוטער אויף אַ דינער פּאַן.

365. ווייפעלס.

די ווייפעלס (waffles) ווערען אזוי געמאַכט : מען לעזט אויף אַ שטיקעל געפרעסטע הייווען אין צוויי קאָפּעס קיהלע מײלך. ווען אַלעס איז פּאַלשטענדיג אויפגעלעזט, מײש אַרײַן אַן עס-לעפעל צוקער, אַ שטיקעל פּוטער אָדער קריסקאָ אזוי גרויס ווי אַן אײ, צושמאַלצען, צוויי גוט-צוקלאַפטע אײער, אַ טהעע-לעפעל זאַלץ, און דריי פולע קאָפּעס מיט מעהל. דאָס מוז אזוי לאַנג געריבען ווערען, ביז עס ווערט פּאַלשטענדיג גלאַט. דאָן זאָל מען עס אַרײַנ-שטעלען אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ עס זאָל אויפגעהן איבער נאַכט. גאַנץ פּריה זאָל עס וויעדער גוט צוקלאַפט ווערען. אין דער וואַפּעל-פּאַן זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען אַ לעפעל צושמאַלצענע פּוטער. דאָן זאָל מען

אריינלעגען, אָדער אַריינגיסען דאָס טייג און דאָס לאָזען באַקען אויף ביידע זייטען.

366. רייז וואַפעלס.

איין קאָפּע גוט־געקאָכטע רייז, דריי קאָפּעס מעהל, דריי אייער, איין עס־לעפעל סאָדא, אַ שטיקעל פּוטער, אַזוי גרויס ווי אַ וואַלנוס. יעדעס מוז זיין צובערייטעט בעזונדער. די אייער זאָלען זיין גוט צו־שלאָגען. מען מוז אויפּפּאַסען, אַז יעדעס שטיקעל סאָדא איז גוט אויפ־געלעזט, און נאָך דעם ווי די סאָדא איז אַריינגעלעגט, זאָל מען שנעל באַקען. דאָס טייג זאָל זיין גוט צורײבען און מען קען עס באַקען אין אַ געוועהנליכער וואַפעל־פּאַן.

367. קאפּע־קייק.

די דרייטשען האָבען פּיעלע זיסע ברויטען, אָדער קייקס, וואָס זיי עסען מיט קאפּע. זיי מאַכען דאָס שנעל און יעדע הויזווירטהין זאָל דאָס קענען. אַ געוועהנליכער קאפּע־קייק קען געמאַכט ווערען פון פּיער קאָפּעס מעהל (געזיפּט), פּערמישט מיט איין שטיקעל הייווען און איין קאָפּע וואַרעמע מילך. דאָס זאָל בלייבען שטעהן איבער נאַכט. אין דער פּריה זאָל מען צולעגען צוויי קאָפּעס ווייכע פּוטער, צוויי עס־לעפעל גע־מאַלענעם צוקער, אָדער גראַנולירטען צוקער און צוויי אייער. דאָס זאָל אויסגעקאַטשעלט ווערען אויף דריי־פּערטעל אינטשעס דיק, דאָן דערפון מאַכען אַ רינג און עס לאָזען עס זאָל אויפּגעהן צום צווייטען מאָל. דאָן קען מען דורכוואַרפען מאַנדלען, אַביסעל אינגבער און שטיקלעך פּוטער. ווען דאָס איז פּאַרטיג, זאָל מען עס באַקען אין אַן אויווען פּונקט ווי ברויט.

368. עפּעל קוכען.

רייב אַריין אַ האַלבעס פּונט מעהל אין אַ שיסעל, מאַך אַ לאָך אין מיטען, גיס אַריין אַביסעל סמעטענע, אונגעפּעהר דריי אונצעס צו־

שמאָלצענע פוטער, א האַלבען טהעע-לעפעל מעהל-צוקער און א האַל-בען אונץ הייווען. די הייווען זאָלען זיין צומישט מיט אַביסעלע וואַ-רעמע מילך און א גוט צושלאָגענעם איי. קנעט דאָס גוט דורך, דעק צו און שטעל אוועק אויף א וואַרעמען פלאַטץ עס זאָל אויפגעהן צוויי מאָל אזוי פיעל ווי עס איז געווען אין אַנפאַנג.

דאָן קאָטשעל אויס דעם טייג דין, בעשפּריטץ מיט צושמאָלצענע פוטער, אַביסעל מעהל-צוקער און ציעמרונג. לעג אַרײַן דאָס טייג אין א פּאָן גוט אויסגעשמירט מיט פוטער, לעג דאָן אַרויף אַבגעשיילטע, אָבער דין-צושניטענע עפעל, דעק צו מיט דעם טייג, און באַק עס אין א שטילען אויווען.

אַם בעסטען ווערט דאָס געמאַכט בלויז מיט אַן אונטערדעק פון טייג, פון אויבען לאָזט מען בלויז די עפעל.

369. קאַרטאָפעל קוכען.

נעהם א האַלבעם פונט צורײבענע קאַרטאָפעל, דריי אונצעס מעהל, אַביסעל וואַרעמע מילך, א שטיקעל פוטער און א האַלבען טהעע-לעפעל בייקינג-פאָדער.

מען זאָל אַכטונג געבען, אַז די קאַרטאָפעל זאָל זיין גוט צורײבען, אָהן „שטיינדלעך“ אין מיטען. מאַנכע לעגען נאָך אַרײַן אַן איי. ווען דאָס אויסמישעכטץ ווערט א גלאַטעם טייג, זאָל מען עס אויסקאָטש-לען צוויי אינטשעס דיק. די פרעגעל-פּאַן זאָל זיין הייס. ווען עס איז גוט אויסגעשמירט מיט פוטער, זאָל מען פּאַרויכטיג אַרײַנלעגען דעם קוכען, דאָס אוועקשטעלען אויף א מיטעלמעסיג הייסען פלאַטץ עס זאָל זיך באַקען לאַנגזאַם.

דערווייל נעהם אַ גרויסען טעלער, דערהיטץ איהם גוט, און ווען דער קוכען האָט זיך געבאַקען א קורצע צייט, זאָל מען אַרויפלעגען דעם הייסען טעלער און איבערקעהרען אין דעם דעם קוכען. דאָן צוריק אַרײַנלעגען אויף דער אַנדערער זייט און ווייטער באַקען. אום צו וויסען ווען עס איז פאַרטיג, זאָל מען פּרובירען מיט די פינגער עס אַיינצופּרעסען. אויב עס בלייבט אַיינגעפרעסט, איז דאָס נאָך ניט פאַרטיג. ווען עס איז פאַרטיג, דאָן שפּרינגט עס צוריק, ווי אַ שוואַם.

נאכהער ווי עס איז שוין פארטיג, זאל עס אַרויפגעלעגט ווערען אויף דעם זעלבען הייסען טעלער און ציעמליך גוט אָנגעשמירט מיט פוטער.

370. פאַנקוכען.

פאַנקוכען אָדער פען-קייקס (pancakes) זאל מען אימער מאַכען אויף אזא אופן, אז מען זאל אויסמישען אַ גלייכע קוואַנטיטעט ראָש-צינע. דאָן זאל מען ניט קאַרגען קיין בייקינג-פּאַודער, אָדער הייווען, ווייל די נוטסקייט פון די פען-קייקס הענגט אָב פון דער גרינגקייט, און אום עס זאל זיין גרינג, מוז עס שנעל אויפגעהן.

וואָס מעהר אייער מען געברויכט, אַלץ וועניגער בייקינג-פּאַודער בעדאַרף מען, אָבער מען ווערט דאָ אויפּמערקזאַם געמאַכט, אז עס איז זיכערער צו געברויכען בייקינג-פּאַודער ווי אייער, ווייל צופיעל אייער מאַכען צו האַרט און צו שווער דאָס טייג.

אַם בעסטען איז דאָס צו באַקען אויף אַ גרידעל-אוייווען (griddle), און אַכטונג געבען ניט אָנצושמירען צופיעל פוטער.

371. מאַמאָליגא אָדער דאַלענמא.

אין רומענישען הייסט עס מאַמאָליגא און אין איטאַליענישען דאַלענמא. אין ביידע גענאַנטע לענדער פערטרעט דאָס אָפט די שטעלע פון ברויט.

געמאַכט ווערט דאָס פון קוקורוז-מעהל (אינדיען מיעל).

מען מאַכט עס אויף צווייערליי אופנים :

ערשטענס דאַרף מען אויפשטעלען אַ קעסעל מיט וואַסער. אַם בעסטען איז, ווען דער קעסעל האָט אַ רונדען דנאָ. דאָס וואַסער ווערט בעזאַלצען און מען וואַרט ביז עס קאָכט אויף. ווען דאָס זירט, דאָן שיט מען אַריין מעהל, אונגעפעהר צוויי-דריטעל וויפיעל וואַסער עס איז דאָ. מען מישט ניט אויס, נאָר מען לאָזט עס ווייטער קאָכען אַ צעהן מינוט ביז עס פאַנגט אָן אַרויסצושפּריטצען. דאָן פאַנגט מען אָן, מיט אַ הילצערנעם לעפעל, אָדער וואַלגער-האַלץ, צו מישען. לאַנגזאַם מישט

מען עס, וועהרענר עס שטעהט אויפ'ן פייער. די צייט פון קאכען און מישען זאל געדויערען ניט וועניגער ווי א האלבע שטונדע.
די צווייטע ארט בעשטעהט אין שיטען לאנגזאם דאס מעהל אין קאכעדיגען וואסער און מישען ביז עס ווערט געדיכט, דאן מישען און קאכען.

ווען מען מערקט זיך, אז עס איז באלד פארטיג, נעהמט מען עס ארונטער פון פייער, מען מישט עס אויס און מיט א לעפעל פלעסטשעט מען עס ארום עס זאל זיין גלאט פון אויבען. דאן שטעלט מען עס ארויף צוריק אויפ'ן פייער אויף א מינוט אדער צוויי. דאס דעמפפט אביסעל און עס טהיילט זיך אָב פון קעסעל.
דאן לענט מען עס ארויף אויף א טעלער, אדער אויף א הילף-צערנעם ברעמעל. מען שניידט עס מיט א פאָדעס און דאָס ווערט גע-געסען מיט קייק, פוטער, מילך, און אויך מיט אלערליי אנדערע מאכלים אנשטאָט ברויט.

372. ברויט פאן-קוכען.

צושטויב טרוקענעם ברויט אויף ברעקלעך און פילל אָן דערמיט א גרויסע קאפעע-שאָל. מיש דאָס אויס מיט א פונט איבערגעזיפטעס מעהל און צוויי און א האלב פולע טהעע-לעפעל בייקינג-פאָדער. צושלאָג דריי אייער (ווייסלעך און געלעכלעך צוזאמען), מיש דאָס אַרײַן אין מעהל און ברעקלעך און גיס צו גענוג מילך עס זאל מאַכען אַ דיקע פערמישונג, באַק אויף אַ הייסען גוט אונטערגעשמירטען גרי-דעל-אייזען.

373. באַקוויט קוכען.

צולאָז איין שטיקעל געפרעסטע הייווען און א פּאָינט לאָרוואַרע-מע מילך אָדער וואַסער. רייב אַרײַן אַן עס-לעפעל ווייצען-מעהל, אַן עס-לעפעל מאָלאַסעס אָדער צוקער, און אַנדערט-האלבען טהעע-לעפעל זאַלץ. גיס צו די מילך אָדער וואַסער וואָס ענטהאַלט די אויפגעלעזטע הייווען און צורייב ביז עס איז פאַלשטענדיג גלאַט. דאָן גיס אַרײַן אַ פּאָינט לאָרוואַרעמע מילך אָדער וואַסער. צו דעם שיט צו גענוג

באקוויט מעהל, אונגעפעהר א קווארט, צו מאכען א דינעס טייג און דאס זאל פאלשטענדיג גוט צוריעבן ווערען.
 דאס אלעס זאל אריינגעשטעלט ווערען אין א מיטעלמעסיג וואר-
 רעמען פלאטיץ עס זאל אויפגעהן איבער נאכט. אין דער פריה זאל
 מען מאכען דערפון דינע פלעצלעך און פרענגלעך אויף א פעמען גרידעל-
 אייזען.

374. וויצענע קיכענס אדער קייקס.

לעז אויף איין שטיקעל געפרעסטע הייווען אין א פאינט לאור-
 ווארעמעס וואסער אדער מילך. רייב אריין איין עסלעפעל פוטער,
 איין עסלעפעל קוקורוז-מעהל און איין עסלעפעל צוקער. דאן צושלאגן
 גוט צוויי אייער, שיט אריין אביסעל זאלץ און מיש אויס צוזאמען, אין
 דעם זאל מען אריינגיסען די מילך אדער דאס וואסער, מיט דער אויפ-
 געלעזטער הייווען, גוט צומישען און אריינשיטען פונקט אזוי פיעל
 וויצען-מעהל, איבערנעזיפטעס, עס זאל זיין גענוג צו מאכען א דיק
 טייג. דאס זאל שטעהן אין א מיטעלמעסיגען ווארעמען פלאטיץ דרייסיג
 מינוטען. אויב עס ווערט צו דיק, זאל מען עס דין מאכען מיט אביסעל
 ווארעמעס וואסער דאן זאל עס געבאקען אדער געפרעגעלט ווערען אין
 פוטער, אדער קריסקא, אויף א גרידעל-אייזען. דרייסיג מינוטען זיינען
 גענוג עס פארטיג ווערען.

375. ענגלישער פאנקוכען.

צו איין קווארט מעהל שיט מען אריין דריי גאנץ פולע טהעע-
 לעפעל בייקינג פאדער, אביסעל זאלץ און דריי לייכט-צושלאגענע
 אייער.

דאס אלעס ווערט גוט צומישט און אויסגעקנעטען. דאס באקט
 מען אין א פאן און מען ווארפט זיי איבער עטליכע מאל. נאכהער
 בעשמירט מען זיי מיט אביסעל פוטער, בעשאטען מיט אביסעל ווייסען
 צוקער און מען לעגט זיי צוזאמען, איינס אויף אנאנדער, אויפ'ן
 טעלער. דיזעע קיכענס אדער קייקס גיט מען צום טיש נאכ'ן עסען
 מיט טהעע אדער עהנליכעס.

376. פוילישער פאנקוכען.

צושלאג אכט אייער זעהר לייכט און פערואנרעל זיי אין א קאסטארד מיט אַנדערטהאַלבען פּאַינט מילך. צושמעלץ צוויי אונצעס פוטער און מיש עם אויס מיט דריי אונצעס מעהל. לעג אריין אביסעל זאָלץ, א טהעע-לעפעל צוקער, אביסעל נאָטמעג און אביסעל צומאָלענע לימענע-שאַלאַכץ. דאָן מאַך דערפון א טייג אַריינגיסענדיג לאַנגזאַם דעם קאסטארד. פרעגעל דאָס אין פוטער. דאָס הייסט, אין דער פּאַן זאָל זיין א היבשעם ביסעל פוטער. וועהרענד די קוכענס פרעגלען זיך, זאָל מען אַרויפּוואַרפען עטליכע ראָזשינקעס איידער דאָס טייג ווערט האַרט. ווען עם איז פאַרטיג, זאָל מען עם לייכט בעשמירען מיט פוטער, בעשפרענקלען מיט אביסעל צוקער און סערווירען.

377. א קאשע פון קוקורוז-גרויפּען.

דאָס הייסט אין ענגליש *Corn meal porridge*. פאַר אַלעמען דאַרף מען האָבען קאָכעדיגעס וואַסער. דאָן זאָל מען אָננעהמען אביסעל גרויפּען אין איין האַנד און לאָזען, לאַנגזאַם, דורך די פינגער, דורכגעהן די גרויפּען, וועהרענד מיט דער אַנדערער האַנד, האַלטענדיג א הילצערנעם לעפעל, מישט מען גאַנץ געשמאַק. אויב די גרויפּען זיינען פּריש, דאָס הייסט, פון פּריש-געמאָלענעם קוקורוז, דאָן זאָלען צעהן מינוטען זיין גענוג צום קאָכען. ווען ניט, איז צוויי מאָל אזוי פיעל, אויך ניט צופיעל. איידער עם ווערט פאַרטיג, לאָזט מען אַריין א שטיק פוטער. מען שטעלט עם דאָן אַוועק אויפ'ן טיש.

אויב מען וויל עם עסען מיט קאַלטער מילך, זאָל מען עם סער-ווירען הייסערהייט. ווען ניט, זאָל מען עם לאָזען אַבקייהלען און סער-ווירען מיט הייסער מילך.

378. געפרעגעלטע מאַמאָליגע.

מאַמאָליגע, אין ענגליש, הייסט „מאַש" (*mash*) און עם ווערט געמאַכט, אונגעפעהר, ווי מיר האָבען פּריהער אָנגעוויזען, אויף דער

רומענישער און איטאליענישער ארט. דאן לאָזט מען עס אָנקיהלען און מען צושניידט אויף פיער-עקיגע שטיקער אונגעפעהר אַן אינטש דיק. דאָס קען מען פרעגלען אין פוטער, אָבער עס נעהמט אוועק צו-פיעל פוטער. קריסקאָ איז אויסגעצייכענט. און גלאַט אזוי פעט אין, פאר געזונדע מענשען, אויך ניט שלעכט.

379. האָמיני.

האָמיני איז, וואָס מיר האָבען פריהער געזאָגט, קוקרוז-גרויפען. דאָ, אין אמעריקא, שטעהט אמאָל האָמיני יאָהרען-לאַנג. אויב עס ווערט ריכטיג געהאלטען, ווערט עס ניט קאָליע. בלוז עס ווערט צו האַרט און שווער צום קאָכען. דערפאר איז די בעסטע זאָך, ניט צו פרעפארירען האָמיני ניט געווייקט.

מען נעהמט די האָמיני פארנאכט און מען גיסט דאָרויף קאָכע-דיגעס וואַסער. דאָן לאָזט עס שטעהן אין דיעזען וואַסער ביז אין דער פריה. אויב עס איז נויטהיג, גיסט מען צו אין דער פריה נאָך וואַסער, אַביסעל זאָלץ און מען שטעלט קאָכען. איידער עס ווערט פארטיג, ווען מען וויל, קען מען אַריינמישען אַביסעל פוטער.

האָמיני קען מען לייכט דערקענען ווען דאָס איז פארטיג און גוט צוקאָכט. יעדע זערנע ווערט אונגעהייער גרויס און ווייך, אַז זי צו-נעהט זיך אָהן מיה ענטווערער צווישען די פינגער אָדער צווישען די ליפען.

380. אויטמיעל.

אָוטמיעל איז איינס פון די בעסטע מאכלים אין אמעריקא צוויי-שען די סיריעלס (cereals). אָדער קאָרן-ווייץ פראָדוקטען.

דיקער אָוטמיעל פאָדערט, נאטירליך, מעהר קאָכען.

אָוטמיעל קען מען פרעפארירען פונקט ווי האָמיני. דאָס הייסט, איינזויקען אין הייסעם וואַסער פארנאכט ביז אין דער פריה. דאָן זאָל מען עס ערשט קאָכען. מען קען דאָס אויך איינזויקען אין קאָל-טעם וואַסער און דאָן אַריינלעגען אין קאָכעדיגעם זאָלץ-וואַסער. מען

קען עס אויך קאָכען ווי מען קאָכט מאַמאָליגע, דאָס הייסט, ביסלעכ-
ווייז אַריינלעגען אין קאָכעדיגען וואַסער און אונטערטרייסלען.
מיר זאָגען אונטערטרייסלען, ווייל דער אָטמיעל זאָל פערבליי-
בען גאַנץ, ניט צורייבען.
די הויזווירטהין דאַרף וויסען, אז זי דאַרף דאָס קאָכען צו
4 אונזעם אָטמיעל אַ פּאַינט וואַסער.

381. מאַנדעל קוכען.

אַ האַלבע גלאָז סמעטענע, אַ האַלבע גלאָז פוטער, און צוויי גלע-
זער צוקער. אין דעם זאָל מען אַריינשלאָגען די צוקלאַפטע געלעכלעך
פון זעקס אייער. דאָן צוויי גלעזער מעהל, אַ האַלבען טהעע-לעפעל
בייקינג פּאָודער און אַ טהעע-לעפעלע מאַנדעל-עקסטראַקט. דאָן צו-
שלאָגען לייכט די ווייסלעך פון די אייער און לעג עס אַריין צו לעצט.
די פּאַן זאָל ווערען אויסגעשפּרייט מיט פוטער-בעשמירטעם פּאַפּיר
און דאַרויף זאָל מען אַרויפגייען די פליסיגקייט.
דערוויייל זאָל מען האָבען פּאַרטיג אַ האַלבעם פונט אָבגעשיילטע
און צושפּאַלטענע מאַנדלען און דערמיט בעדעקען דעם רויהען קוכען.
אזוי גיך ווי דער קוכען ווערט פּאַרטיג פון אייווען, זאָל מען
אַנווענדען אלעס מעגליכעם איהם צו פריהרען.
מען דאַרף ניט פּערנעסען, אז מאַנדלען עקסטראַקט איז אַ גיפּט,
און מען זאָל אויפּפּאַסען גענוי צו געברויכען וויפּיעל דאָ ווערט פּאַר-
געשריעבען.

382. מלאכים קוכען.

די ענגלענדער רופען עס Angel food cake, דאָס הייסט, מלאכים
שפייז-קוכען, און ער ווערט אזוי געמאַכט :
מען צושלאָגט די ווייסלעך פון עלף אייער ביז זיי ווערען ציעמ-
ליך שטייף. אין דעם לעגט מען אַריין אַנדערטהאַלבען קאַפּעס צוקער.
דאָן זאָל מען גוט צושלאָגען דעם צוקער מיט די אייער. מען זאָל דאָן
נעהמען איין קאַפּע מעהל און דאָס איבערזיפּען פינף מאָל, דאָן אַ
טהעע-לעפעלע קריעם-אָוויטאַרטאַר (cream of tartar) גוט אַריינגע-

שלאָגען אין צוקער, מעהל און אייער, און דאָס זאָל דורכגענומען ווערען מיט אַביסעל וואַנילאַ. דאָס זאָל מען באַקען 45 מינוטען אויף דעם אונטערשטען טהייל פון אויווען, און אויף דער אויבערשטער פּאָליצע (שעלה) זאָל דערווייל שטעהן אַ פּאָן מיט הייסעס וואַסער, דאָס הייסט, עס זאָל זיין גענוג דאַמפּף אין אויווען. מען מוז זיין פּאַרזיכטיג ניט צו טרייסלען דעם קוכען אפילו ווען ער באַקט זיך. דאָן זאָל מען איהם לאָזען איינפריהרען.

383. טרוקענע עפעל קוכען.

די אמעריקאַנישע פאַרמערס מאַכען פּאָלגענדען קוכען, אָדער עפעל-קייק :

זיי נעהמען אָנדערטהאַלבען פונט זויערע טרוקענע עפעל און מישען זיי אויס מיט קאַלטעס וואַסער און לאָזען זיי וויקען איבער נאַכט. אין דער פריה ווערט גוט אָבגעזיעגען דאָס וואַסער פון די עפעל, די עפעל צוהאַקט און אוועקגעשטעלט דעמפּפען אויף 20 מינוט טען צוזאַמען מיט אָנדערטהאַלבען פּאַינט מאַלאַסעס און אַן עס-לעפעל ענגלישעס געווירץ. ווען דאָס אַלעס האָט זיך אָבגעמיהלט, זאָל מען אַריינלעגען אַ צושמעלצטעס און צושלאָגענעס האַלבעס פונט פוטער, אַ צושלאָגענעס איי, אַ קאַרגען עס-לעפעל סאַדא אויפגעלעזט אין אַן עס-לעפעל קאָכענדעס וואַסער, 14 אונצעס איבערגעזיפטעס מעהל, אַ האַלבען פּאַינט ראָזשינקעס צושניטען אויף דער העלפט.

דאָס אַלעס זאָל מען גוט דורכמישען און קאָכען אין אַ מיטעל-מעסיגען אויווען.

384. ברויט קוכען.

איין קאָפּע פון יעדען פּאָלגענדען אַרטיקעל : ברויט, צוקער, מעהל, צוהאַקטע ראָזשינקעס ; האַלבע קאָפּעס פון פּאָלגענדען : מיִלך, פוטער און אַ האַלבען טהעע-לעפעל געווירץ. מיש אַריין פיער גוט צושלאָגענע אייער און אַביסעל זאַלץ. דאָס זאָל געבאַקען ווערען לאַנגזאַם.

דיעזע קוכען קען מען מאַכען אויך לייכטער, ווען מען מישט צו

א טהעע-לעפעלע סאָדא און צוויי לעפעל קריעם-אָו טארטאר. מען קען אויך אַריינשניידען גאַנץ דין שטיקלעך ציטראַגען.

385. קאָקאָנוס קוכען.

אום דער קוכען זאָל זיך האַלטען און ניט צופאַלען ווערען, מוז מען גוט פערמישען, אָדער מאַכען אַ קריעם, פון אַ פונט צוקער און אַ האַלבעס פונט פוטער. צושלאַג דאָן די געלכעלעך פון זעקס אייער, לעג אַריין אַ האַלבען טהעע-לעפעלע סאָדא אויפגעלעזט אין הייסעס וואַסער און אַ גאַנצע אָנגעריבענע קאָקאָנוס. זיפ אַריין אַ טהעע-לעפעלע קריעם-טארטאר מיט דריי-פערטעל פונט מעהל און מיש עס אַריין אין קוכען מיט די ווייסלעך פון די אייער צושלאַגען אין אַ שטייפען שוים.

דאָס זאָל מען באַקען אין אַ רונדער פאַן אין אַ הייסען אוווען.

386. קאָרנסטארטש קוכען.

מען נעהמט צוויי קאָפעס צוקער און מען צוקלאַפט זיי אַזוי ווי אַ קריעם מיט אַ האַלבע קאָפע פוטער. דאָן זיפט מען אַריין צוויי קאָפעס קאָרנסטארטש אין צוויי קאָפעס מעהל און צוויי טהעע-לעפעל בייקינג פאָדער. דאָן זאָל מען צומישען דאָס מיַלך און דאָס מעהל צו דער פוטער מיט'ן צוקער. מען צושלאַגט אין אַ שטייפען שוים זעקס איי-ווייסלעך און מען מישט גוט אויס. דאָן גיסט מען אַריין אַביסעל לימענע-עקסטראַקט.

387. קאָקאָנוס קוגעלעך.

צושלאַג דריי אייער גאַנץ גוט, פיהר אַריין, לאַנגזאַם, צעהן אונזעס מעהל-צוקער, דאָן מיש אַריין זעקס אונזעס אָנגעריבענע קאָקאָ-נוס. מאַך דערפון רונדע קוגעלעך, לעג זיי אויס אויף גוט-אָנגעשמירטעס פאַפיר מיט פוטער, וואָס איז אויסגעלעגט אין בלעכענע פענדלעך. באַק אין אַ האַלב הייסען אוווען אַ האַלבע שטונדע.

388. קאווע קוכען.

נעהם א קאָפּע צוקער און א קאָפּע פוטער און צורייב זיי אויף א סמעטענע. דאָן נעהם א קאָפּע פון גוטע מאָלאָסעס, זאי עם אַרײַן און שיט צו צוויי און א האַלב קאָפּעס איבערגעזיפטעס מעהל. אום דאָס אלעס זאָל ווערען דין, זאָלסטו אַרײַנגיסען א קאָפּע קאווע פונקט ווי דו מאַכסט עם פאַר'ן טיש, אָבער אָהן מילך און צוקער. שיט נאָך אַרײַן צוויי קאָפּעס מעהל, אין וועלכען עם זיינען פריהער אַרײַנגע- מישט געוואָרען צוויי פולע טהעע-לעפעל בייקינג פאַודער, צוויי טהעע-לעפעלעך לייכטעם ענגלישעם געווירץ מיט אינגבער, דאָן א קאָפּע ראָזשינקעס, פון וועלכע מען האָט אַרויסגענומען די קערנדלעך און דורכגעמישט מיט א האַלבע קאָפּע מעהל. מען מעג אויך אַרײַג- שלאַגען עקסטראַ אייער. אויב מען לעגט נאָך צו דריי אייער, דאָן זאָל מען געברויכען וועניגער בייקינגפאַודער.

די קאווע פאַר דיעזען קוכען זאָל זיין נאַנץ שטאַרק. זאָנסט וועט דער געשמאַק זיין בלוזי ווי איינפאַכער מאָלאָסעס קוכען.

389. קוקיעס.

דאָס איז אַן ענגלישער און אַמעריקאַנישער מאַכל. א גוטע פאַרשריפט פאַר קוקיעס, בעשטעהט אין א פולער קאָפּע פוטער, צוויי קאָפּעס צוקער, דריי אייער, א טהעע-לעפעל-פול קריעם-אָוורטאַרטאַר, און עפעס וועניגער ווי א האַלבעס טהעע-לעפעלע סאָדאַ. מיש אַרײַן אונגעפעהר צוויי קאָפּעס מעהל, אין וועלכע די סאָדאַ און קריעם-אָוורטאַרטאַר זיינען פריהער אַרײַנגעזיפט געוואָרען. דאָס טייג זאָל אַרויסגעלעגט ווערען אויף א מעהל-ברעטעל, אָדער קנעט-ברעט. בעשיט עם מיט מעהל, ציה עם, קלאַפּ עם, און ווען עם ווערט ווייך, זאָל עם ווייטער געקנעמען ווערען ביז עם פאַנגט ווידער אַן האַרט צו ווערען.

די קוקיעס זאָלען אויסגעקייקעלט ווערען און זיי זאָלען ניט זיין גרעסער ווי א פערטעל אינטש דיק. שטעל זיי אַרײַן אין אויווען, און ווען זיי זיינען האַלב-געבאַקען, זאָלען זיי בעשאַטען ווערען מיט צוקער. צו מאַכען קאָקאַנוס קוקיעס, זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען א קאָפּע

צורבענע קאָקאָ-נוס און צוויי עס-לעפעל סמעטענע. מיש אַרײַן צוויי קאָפעס ברוינעס צוקער און איין קאָפע פוטער. מיש אויך אַרײַן אַ קאָפע פאַרטאָ-ריקאָ-מאָלאָסעס, וואו עס איז פריהער אויפגעלעזט גע-וואָרען אַ טהעע-לעפעל סאָדא. צושלאָג דריי אייער און מיש עס אַרײַן. לעז אויף איין טהעע-לעפעל-פול סאָדא אין אַ קאָפע מעהל און צוויי עס-לעפעל דזשינדזשער. האַלט פאַרבכערייטעט אַ באַקפּאָן גוט אויס-געשמירט מיט פוטער. דאָן וואַרף אַרײַן אַ לעפעל-פול, ווי אַ לאַמקע. אין דער פּאָן, און לאָז גענוג פּלאַטץ זיך צו צושפּרייטען.

390. קריעם-קוכען.

זייט פיעלע יאָהרען זיינען בעריהמט געוואָרען פּראַנצייזישע קריעם-קוכענס.

גיס אַרײַן אין אַ טיעפער פּאָן אַ קאָפע מילך און צוויי גרויסע עס-לעפעל פוטער. מיש זיי גוט אויס און שטעל זיי אויפ'ן פייער ביז זיי דערגרייכען דעם קאָך-פונקט. אזוי שנעל ווי דאָס האַט איין קאָך געטהאָן, זאָלסטו האָבען פאַרטיג אַ פערטעל פונט גוט געזיפטעס מעהל און מיש עס אַרײַן. אזוי זאָל עס פערבלייבען אַ שטונדע. דאָן שלאָג אַרײַן אַן איי און שלאָג עס גוט דורך. עס וועט דויערען, אָבער האָב געדולד. דאָן לעג צו נאָך אַן איי און נאָך אַן איי ביז דאָס געמיש איז פאַרטיג.

מען קען עס באַקען אין גרויסע רונדע פאַרמען, צוויי אינטשעס הויך, און מען זאָל עס באַקען אין אַ מיטעלמעסיג הייסען אויווען. אימער אַכטונג געבען, אָנצונעהמען מיט אַ לעפעל און דאָס אַרײַג-לעגען אין דער באַקפּאָן, ווי אַ לאַמקע.

מען קען עס אויך באַקען אין לאַנגע פאַרמען. די זעלבע קריעם-קוכענס קען מען אויך פיללען מיט סטראָבעריי-איינגעמאַכטן.

391. קראָללערס.

צושלאָג אַ קאָפע צוקער מיט אַ שטיקעל פוטער אזוי גרויס ווי אַן איי. לעג צו אַ צושלאָגענעס איי, ווייסעל און געלכעל צוזאַמען.

מיש אריין צוויי פולע עס-לעמעל בייקינג-פאודער מיט דריי פולע קאפעס מעהל. דאן זאל דאס געמאכט ווערען שימערער דורך א קאפע מילך און נאכהער, ווען נויטהיג, צושימען נאך אביסעל מעהל. נאך דעם ווי מען מישט עס גוט אויס מיט א הילצערנעם לעפעל, מוז מען גוט דורכקעטען דאס טייג עס זאל ארויסקומען אזוי גלאט, אז ען זאל עס קענען אויסקאטשען.

עס איז גוט אריינצוקעטען אביסעל וואנילא און א האלבע נאָט-מען. ניט פערגעסען אריינצושימען אביסעל זאלץ אין דער זעלבער צייט ווען מען לעגט אריין דעם בייקינג-פאודער.

דער הויפט-פעהלער ביי קראללערס איז, וואָס מען לעגט אריין צופיעל פוטער. דאָס טייג זאל זיין א פערטעל אינטש דיק. מען קען עס שניידען אין רונדע אָדער לענגליכע שטיקלעך.

באקען קראללערס איז נאָך שווערער ווי פערמישען.

דאָס בעסטע איז מען זאל עס באקען אין קריסקאָ. קיין פוטער. א פאן זאל געפיללט ווערען מיט צוויי-דריטעל קריסקאָ. דאָס מוז זיין זעהר הייס. דאן נעהמט מען זעקס אָדער מעהר קראללערס אין דער רעכטער האַנד, אזוי פיעל אין דער לינקער האַנד און מען לעגט זיי לאנגזאָם אריין אין פעטען. ווען א גרויסע פאן ווערט אָנגעפיללט, איז עס שוין צייט איבערצוקעהרען די ערשטע. אזוי געהט מען כסדר. עס איז בעסער די קראללערס זאלען ניט זיין צו גרויס, כדי זיי זאלען זיך קענען גוט דורכבאקען.

צו דערקענען ווען די קראללערס זיינען פארטיג, זאל מען אויפ-הויבען איינע און ווען דאָס פעטע דאָרויף איז טרוקען, דאן איז דאָס פארטיג. צופיעל באקען איז אויך ניט גוט.

מען דארף האָבען פאַרבערייטעט א שטיק ברוינעס פאַפיר אַרויס-צולעגען די קראללערס אז זיי זאלען זיך גוט אָבטריקענען פון פעט. ביז זיי ווערען ניט פאַלשטענדיג קאלט, זאל מען זיי ניט אַריינלעגען אין א פאן אָדער אן אַנדערע כלי.

פון דיעזער פאַרשריפט דאָ, זאל אַרויסקומען 50 קראללערס.

392. מייגלעך אָדער דאָונאַטס.

מייגלעך אָדער דאָונאַטס (doughnuts) מאכען אן אונטערשיעד פון קראללערס דערמיט, וואָס זיי מוזען ירען אויף הייווען.

מאך א טייג מיט א פאינט מילך, מיט אריין א פולע קאפע מעהל וואהין עס איז אריינגעקנעמען געוואָרען א קאפע קריסקאָ און א טהעע־לעפעל זאָל. די מילך זאָל דערוואַרעמט ווערען. א האַלב שטיקעל הייווען אויפגעלעזט אין א קאפע וואַרעמעס וואַסער זאָל דאָס פּערוואַנדלען אין א שוואַמיגעס טייג.

מען זאָל עס קנעמען א היבשע צייט און אַוועקשטעלען עס זאָל ווייטער אויפגעהן. עס זאָל אויסגעקאַטשעלט ווערען אן אינטש דיק. די שטיקלעך זאָלען שטעהן צוואַנציג מינוטען נאָכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געוואָרען אין רונדע פּאַרמען. מען דאַרף זיי גיט מאַכען ווי קוילען, נאָר אזוי ווי קליינע ביסקיטס. זיי זאָלען געבאַקען ווערען אין הייסער קריסקאָ ווי די קראַללערס.

393. פרוכט קוכען.

איין פונט צוקער, איין פונט פוטער, איין פונט מעהל, א זאָל־לעפעלע מיט זאָל, א פונט אייער (אָבגעוואויגען), א פונט ראָזשינ־קעס, א פונט קאַרענטס (currents), א האַלבען פונט סיטראָן, א טהעע־לעפעלע סאָרא, איין פאינט ברענדי, א טהעע־לעפעלע קלאָווס (cloves), צוויי טהעע־לעפעלעך אינגבער און איין טהעע־לעפעלע מיס (mace).

דאָס אַלעס מוז גוט און טיכטיג דורכגעמישט ווערען. וואָס מעהר, אַלץ בעסער.

דאן זאָל מען אויפפאַסען דער אויווען זאָל ניט זיין צו הייס. אָבער אויך ניט צו קיהל. אין א מיטעלמעסיגען אויווען זאָל זיך דיעזען קוכען באַקען פון פיער ביז פינף שטונדען.

394. ווייסער פרוכט־קוכען.

איין קאפע פוטער, צוויי קאפעס צוקער, איין קאפע מילך, פינף אייער, א פאינט ברענדי, א האַלבע טהעע־לעפעלע סאָרא, א פונט ראָזשינקעס, א האַלב פונט סיטראָן, איין נאָטמען, דאָס איז אַלעס וואָס מען בענעהמיגט פאַר'ן קוכען.

פון די ראָזשינקעס זאָל מען פריהער אַרויסנעהמען די קערענ־

דלעך און דאן זיי אויסקאכען 20 מינוטען צייט. נאָכהער זאָל מען זיי אויסטריקענען און לייכט בעשפּרינקלען מיט מעהל.
דאָס איז אַ פּראַכטפּאָלער קוכען און קען האַלטען ביז צוויי מאָנאַט צייט.
די פּאַרשריפט וואָס מיר גיבען דאָ, איז גענוג פאַר צוויי פּאַנען, און עס דאַרף זיך באַקען צוויי שטונדען.

395. פּרוכט דזשינדזשער ברויט.

צוויי פונט מעהל, דריי־פערטעל פונט פוטער, א פונט גראַנר לירטען צוקער, פינף אָדער זעקס אייער, צוויי קאָפּעס מאָלאָסעס, אַ האַלבע קאָפּע זויערע סמעטענע, צוויי פולע עס־לעפעל דזשינדזשער, אַ טהעע־לעפעל אינגבער, איין טהעע־לעפעל קלאָוווס, א פולען טהעע־לעפעל סאָדא אויפגעלעזט אין הייסעס וואַסער, איין פונט סולטאַנאַס (ראַזשינקעס אָהן קערענדלעך) און אַ פונט קאַררענט איז אַלעס וואָס מען בעדאַרף.

די פוטער און דער צוקער זאָלען פריהער צוזאַמען צושלאָגען ווע־רען. דאן זאָל מען אַביסעל אָנוואַרעמען די מאָלאָסעס און זיי צושלאָגען מיט דער פוטער און צוקער. גוט צושלאָגען די געלעכלעך פון די אייער און אַריינמישען. נאָכהער די סאָדא, דאן דאָס מעהל וואוהין די פערשיעדענע ספייסעס זיינען אַריינגעמישט געוואָרען. נאָכהער זאָל מען צוקלאַפּען די ווייסלעך אין אַ שוים און אַריינמישען, צולעצט די פּרוכט.

דאָס זאָל מען באַקען אין אַ לענגליכער פּאַן.
דיעזער קוכען וועט האַלטען פייכט אַ לאַנגע צייט.

396. דזשינדזשער נאָטס.

אַ קאָפּע ברוינעס צוקער, איין קאָפּע מאָלאָסעס, איין קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, וואוהין מען האָט אַריינגעלעגט אַ טהעע־לעפעלע סאָדא, אַ שטיק פוטער אזוי גרויס ווי אַן איי, אַן עס־לעפעל דזשינ־דזשער און נאָטמעג, די געלעכלעך פון צוויי אייער און גענוג מעהל עס זאָל ווערען אַ שיטערער טייג. דאָס זאָל מען, מיט אַ לעפעל, אויס־לעגען ווי לאַטקעס אין אַ בלעכענער פּאַן און באַקען.

397. גאלד און זילבער קוכען.

צושלאג גוט צוויי-דריטעל קאפעס פוטער מיט א פולער קאפע צוקער, די געלעכלעך פון פינף אייער און א האלבע קאפע מילך. מיט אריין א האלבען טהעע-לעפעל בייקינג-פאודער מיט צוויי קליינע קאפעס מעהל. לעג אריין אביסעל וואנילא אדער לימענע, וועניגער ווי א טהעע-לעפעלע. דערפון ווערט דער קוכען גאלד, אדער ער קריעגט א גאלדענעם קאליר.

פאר דעם זילבערנעם קוכען, זאל מען געברויכען ווייסען צוקער און די ווייסלעך פון די אייער. אריינלעגען א האלבען טהעע-לעפעל מאנדלען-עקסטראקט.

דיעזער קוכען זאל צושניטען ווערען אין דינע, לענגליכע שטיקלעך און אריינגעלעגט ווערען אין א גלעזערנער כלי איינס נעבען אן אנדערער. עס איז דאן גאלד און זילבער קוכען צוזאמען.

398. האָניג קוכען.

זאי איבער א קוואַרט האָניג. דאָ מוזען מיר בעמערקען, אז מען נאָרט אָפט אָב אונזערע אידישע ווייבער אין אמעריקא מיט האָניג. מען גיט זיי, אנשטאָט האָניג, געמאכט פון ביענען, גאָר א מין אימיטאציע פון מאָלאָסעס. דערפאַר בעמערקען מיר, אז מען דאַרף האָבען ריינעם, נאַטירליכען האָניג. אין די בעסערע גראָסעריעס קען מען דאָס תמיד געפינען.

אלאָ, א קוואַרט איבערגעזיגענעם האָניג. אין דעם מישט מען אריין א האלבען פאינט צוקער און פונקט אזוי פיעל צושמאלצענע פוטער. לעז אויף א טהעע-לעפעלע סאָדא אין א האלבער קאפע הייסעס וואַסער, רייב אריין א האלבע נאָטמעג, זיפ אריין א פולע טהעע-לעפעל דושינדזשער און איבערגעזיפטעס מעהל און מיט אויס צוזאמען מיט אלעמען.

מיר גיבען דאָ ניט אָן די מאָס פון מעהל, כדי די הויזווירטהין זאל ווייסען, אז דאָס איז אלעס געווענדט אָן דעם מעהל. אמאָל איז דאָס מעהל צו טרוקען און אמאָל צו פריש. דערפאַר זאל זי ווייסען, אז מען בעדאַרף אזוי פיעל מעהל ביו עס קען ווערען א טייג וואָס

מען קען אויסקאמטשלען. דאָס זאָל מען צושניידען אויף דינע שטיקלעך, ווי קייס, אַרויפלעגען אויף אַ פּאַן אָנגעשמירט מיט פּוטער און באַקען אין אַ שנעלען אוווען.

399. האָרס קייק.

עס רופט זיך אין ענגליש האָרס־קייק, אָדער פּערד־מוכען. אָבער עס איז דוקא פאַר מענשען, ניט פאַר קיין פּערד.

מען נעהמט אַ קוואָרט מעהל, אַ פּאַינט מאָלאָסעס, אַ האַלבע קאַפע צוקער, אזוי פיעל סמעטענע, אין וועלכע מען לעגט פריהער אַריין צוויי אויפגעלעזטע טהעע־לעפעלעך סאַדא, דריי פולע עס־לעפעל דזשינדזשער און אַ האַלבע עס־לעפעל קריסקאַ. אַט פון דעם געמישעכץ ווערט אַ קוכען וואָס אַלע האָבען ליעב און קינדער לויפען נאָך דעם.

אַלעס מוז זיין זעהר גוט אויסגעמישט און צורייבען.

פאַר וואָס רופט מען עס אָבער האָרס קייק, אָדער פּערד־קייק ? איז דער ענטפער, ווייל מען פלעגט עס, אָפּטמאָל, אויסניסען אין פאַרמעס פון פּערדלעך און אזוי באַקען. מען קען עס אָבער באַקען אין אירגענד אַ פאַרמע.

דיעזער קייק איז, אונגעפעהר, עהנליך, צום אַלט־בעקאנטען אי־דישען האָניג־לעקעך, אָבער ער איז בעדייטענר בעסער.

400. דזשעללי ראָללס.

נעהם זעקס אייער, זעקס אונצעס צוקער, זעקס אונצעס מעהל, לעג אַריין די אייער און צוקער אין אַ שיסעל און צושלאַג זיי אזוי לאַנג ביז זיי ווערען דיק און זעהר גלאַט. פאַס אויף אז די האַנד וואָס שלאַגט, זאָל זיך בעוועגען אין דער זעלבער ריכטונג מיט אַ רעגעל־מעסיגע בעוועגונג. ווען מען טהוט דאָס, דאַן דאַרף עס דויערן פון אַ פּערטעל ביז אַ האַלבע שטונדע. מען דאַרף דיעזע אַרבייט ניט אונטערברעכען אויף קיין אויגענבליק ביז עס ווערט פאַרטיג.

ווען דאָס אַלעס ווערט דיק און גלאַט, דאַרף מען לאַנגזאַם אַרייַנ־

מישען דאָס מעהל, אָבער אַכטונג געבען עס זאָל זיין פּאָלשטענדיג צומישט, און אויך ווי פריהער, מישען אין איין ריכטונג. דאָן זאָל מען עס אַרויסנעהמען און לאָזען שטעהן אַ מינוט. מען מוז האָבען פאַרבערייטעט אַ ווייסעם פאַפיר מיט ווייסען צוקער אויסגעשפּרייט דאַרויף. מען נעהמט דעם קוכען און מען לעגט אַרויף אויפ'ן צוקער, דאָן שמירט מען אָן דיק מיט קוררענט דזשעללי, מען ראָללט עס צוזאַמען און מען שטעלט עס אַוועק. נאַטירליך קען עס זיין סאַי וואָס פאַר אַ דזשעללי. עס מעג אויך זיין אַ היימישער איינגעמאַכטן. די הויפטזאַך איז, אַז דער קוכען מוז נאָך זיין וואַרעם וועהרענד אַלעס ווערט געטהאָן, זאָנסט צוברעכט זיך דער קוכען בשעת מען וויקעלט עס צוזאַמען.

401. לייער קייק.

דער לייער-קייק (Layer cake) ווערט געמאַכט אויף פערשיעדענע אופנים, אָבער דער פּאָפּולערסטער אופן אין אמעריקא, איז פּאָל-גענדער :

מען צושלאָגט אַ האַלבע קאָפע פּוטער מיט אַ קאָפע צוקער און צוויי פריהער צושלאָגענע אייער, איין קאָפע מיִלך און צוויי קאָפעס צוקער, אין וועלכע מען זיפט אַריין אַ טהעע-לעפעל בייקינג-פּאָודער, אין דעם לעגט מען אַריין עקסטראַקט אַ טהעע-לעפעל וואַנילאַ, לעמאַן, אַראַנזש אָדער מאַנדלען.

דאָס טייג זאָל דאָן זיין גראַם צושפּרייט איבער אַ פּאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און זאָל געבאַקען ווערען אין אַ שנעלען אויווען. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס שנעל אַרויסנעהמען פּון דער בלעך צום אָבקיהלען. מען קעהרט עס אום מיט דער געבאַ-קענער זייט אַרויף און מען מאַכט וואָס פאַר אַ געפיללעכץ מען וויל.

אויב מען וויל דאָס פיללען מיט פרישע פּרוכט, דאָן איז אַמאָל נויטהיג צו מאַכען אַביסעל קאַרנסטאַרטש קאַסטאַרד און דאָס אויס-שפּרייטען אויפ'ן קייק. דאָס העלפט האַלטען די פּרוכט צוזאַמען. פאַר סטראָבעריעס, צום ביישפּיעל, איז דאָס זעהר גוט.

מען קען אויך מאַכען אַ געמיש פּון מעהל-צוקער מיט'ן ווייסעל פּון אַן איי אויב מען וויל ניט קיין קאַסטאַרד.

402. טשאַקאלאדע געפילעכץ נומער 1.

רייב אָן פינה עס-לעפעל פון ניט זיסע טשאַקאלאד, גיס אַרײַן אַביסעל מילך און רייב זײ אַזױ לאַנג ביז עס װערט אַ גלאַטע פּער-מישונג. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען אַ פּולע קאַפּע ברוינעם צוקער און אַ גוט-צושלאַגענעם אײ.

זאָל דאָס קאַכען צװײ מינוטען. דאָן זאָל מען אין דעם אַרײַנלעגען אַ טהעע-לעפעל װאַנילא און דאָס אױסלעגען צװישען לײער קײק בשעת עס איז נאָך װאַרעם.

403. טשאַקאלאדע געפילעכץ נומער 2.

לעג אַרײַן אײן קאַפּע גראַנולירטען צוקער אין אַ געגלעזטער פּאַן און גיס אַרויף פיער עס-לעפעל קאלטעס װאַסער. שטעל עס אַװעק אױפ'ן פּײער קאַכען ביז עס ציהט זיך װי אַ פּאָדעם פון דעם לעפעל. צושלאַג עס דאַמאָלס ביז עס װערט דיק און גלאַט, דאָן לעג אַרײַן אַ האַלב שטיקעל ניט קײן זיסען טשאַקאלאד. צושלאַג עס ביז עס װערט קאַלט, און שפּרײט עס גלײך אױס אױפ'ן לײער קײק.

404. קאַקאָ-נום געפילעכץ.

מאך אַן אײסינג פון מעהל-צוקער און אַן אײ-װײסעל. אָדער, גאָר אַנשטאַט אַן אײ-װײסעל, געברױך דעם זאַפט פון אַן אָראַנזש אָדער גאָר פון אַ לימענע. שלאַג אַזױ לאַנג ביז עס װערט דיק. לעג דערפון אַ רײהע אױף יעדען קײק און שײט דאָן אַרויף אַ רײהע פּרײש-אַנגערײבענעם קאַקאָ-נום. מען קען מאַכען װײפּעל רײהעס מען װײל, נאָר די לעצטע רײהע זאָל אױך האַבען אַ דעק פון קאַקאָ-נום.

405. קריעם קייק.

צושלאַג דרײ פּולע עס-לעפעל צוקער מיט צװײ פּריהער גוט-צושלאַגענע אײער. דאָן נעהם אַ פּולען עס-לעפעל קאַרנסטאַרטש. לעז עס אױף אין אַן עס-לעפעל מילך און מיש עס אױך אַרײַן. װעהערענדר

דעם זאָל זיך היטצען א פּאַינט מיִלך אין א דאָבעל־באָילער, דאָן גיס אַרײַן אין דער מיִלך אַלעס וואָס האָט זיך פריהער אויסגעמישט און קאָך עס אזוי לאַנג ביז עס איז אזוי דיק ווי קריעם. וועהרענד דעם מוז מען עס שטענדיג מישען, כדי עס זאָל ניט ווערען, ערטערווייז, פּערהאַרטעוועט. ווען דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס אויסשפּרייטען אויף ביידע לײער קייקס.

406. זויערן קריעם געפילעכין.

נאָכדעם ווי מען דערהיטצט א פּולע קאָפּע זויערן קריעם ביז עס ווערט האַרטלעך, זאָל מען לאַנגזאַם אַרײַנמישען א האַלבע קאָפּע צוקער, וועהרענדי דעם זאָל מען עס גוט צושלאָגען, דאָן אַרײַנלעגען א פּלייוואָר (flavor), וואַנילא אָדער עהנליכעס. נאָכהער אַרײַנמישען א האַלבע קאָפּע ניס, דיין צוהאַקט, גוט אויסמישען, אויסשפּרייטען צווישען די לעיערס פון דעם קייק און אײַן רײהע פון אויבען. עס איז גוט נאָך אַביסעל וואַנילא אָדער לעמאָן פּלייוואָר פון אויבען. געוועהנליכע וועלשענע ניס זײַנען אויסגעצײכענט דערפאַר. מען זאָל אָבער אַכטונג געבען, אַז די ניס זאָלען זײַן פריש און געשמאַק.

407. שוויצער נוס-קייק געפילעכין.

לעז אויף אַן עס־לעפּעל קאָרנסטאַרטש און אַביסעל מיִלך און ניס עס אַרויף אויף די גוט־צושלאָגענע אײער אויסגעמישט מיט אײַן קאָפּע גראַנולירטען צוקער. שטעל קאָכען א פּאַינט מיִלך אין א דאָבעל־באָילער, מיט אויס און לעג אַרײַן דאָס אויסמישעכין און ווען עס פּאַנגט אָן צו ווערען געדיכט, דאָן לעג אַרײַן א קאָפּע צוהאַקטע ניס. גיס אַרײַן אַביסעל וואַנילא. דיעזער קייק זאָל האָבען אַן אײסינג פון אויבען און זײַן בע־ציערט, אויפ'ן אײסינג, מיט גאַנצע האַלבע ניס.

408. דזשעללי קייק.

מאָך די לעיער קייקס ווי מיר האָבען אויבען אָנגעצײגט, און

שפרייט אויס אויף צוויי דושעללי (קאררענט דושעללי פאָרנעצויגען). די דעק זאָל ענטוועדער בעשפרענקעלט ווערען מיט מעהל-צוקער, אָדער דער קייק זאָל ווערען בעדעקט מיט אַן אייסנג פון אויבען און ביי די זיימען.

409. פרוכט דושעללי קייק.

מען קען אמאָל נעהמען דאָס טייג פאַר איין לעיער קייק, אין דעם אַריינלעגען אַן עס-לעפעל מאָלאָסעם, איין קאָפּע ראָזשינקעס צושניטען אויף דער העלפט, אַ טהעע-לעפעלע אינגבער און אַביסעל נאָטמעג. דיעזער לעיער, וואָס פאָדערט אַ לאַנגזאַמען אויווען און אַ סך באַקען, זאָל, נאָכהער ווי ער ווערט פאַרטיג, געלעגט ווערען, ווי אַ גע-פיללעכץ, צווישען צוויי אַנדערע געוועהנליכע לעיערס. אָבער מען קען אויך אַריינלעגען, צו דעם, אַ געפילעכץ פון דושעללי און דאָן איז עס אַן אויסגעצייכענטער קייק.

410. מיפעל צוקער קייק.

מיפעל צוקער, איז איינע פון די בעסטע און נאַטירליכסטע שפייזען. דיעזער צוקער קומט פון דעם אויסגעקאָכטען האָניג אָדער סירופ, וואָס ווערט אַרויסגענומען פון די מיפעל-בויםער. ליידער איז ער זעהר וועניג געברויכט אין דער אידישער קיך, און וואָס מעהר ער וועט ווערען פאָפולער, אַלץ בעסער פאַר דער אידישער קיך. אַלזאָ, אום צו מאַכען אַ מיפעל-צוקער קייק, זאָל מען פאָרבע-רייטען די לייערס. דאָן זאָל מען אָבשניידען אַ האַלבעס פונט מיפעל-צוקער. דאָס זאָל מען אַריינשטעלען אין איין עס-לעפעל וואָסער און לאָזען עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען אַ האַלבע שטונדע. דאָן זאָל מען עס צונעהמען פון פייער און לאַנגזאַם צומישען, וועהר רענדר מען שלאַגט עס מיט אַ גאָפּעל, דאָס גוט צושלאָגענע ווייסעל פון אַן איי. דאָס געפילעכץ ווערט אזוי שנעל האַרט, אַז מען מוז עס האַלטען וואַרעם בשעת מען שפרייט עס אויס אויף די לעיערס. דער קייק זאָל דאָן אויך געאייסט ווערען מיט אַ ברוינעם מיפעל-צוקער אייסנג.

411. אַראַנדזש לעיער קייק.

מאָך די לעיערס ווי געוועהנליך.

אום זיי אָנצופילען, נעהם דעם זאפט פון צוויי רייפע אַראַנדזשעס און די שאַלאַכץ פון איינעם. אויב די אַראַנדזשעס זיינען זעהר זיס, קוועטש אַריין אַביסעל לימענע זאפט. לעז אויף אַנדערטהאַלבען עס-לעפעל דזשעלאַטין (gelatine) און אַנדערטהאַלבען עס-לעפעל וואַסער, מיש אַריין די אַראַנדזש-זאפט אין אַ האַלבע קאַפע גראַנולירטען צור-קער. שטעל עס אוועק צום פייער און לאָז עס קאַכען 15 מינוטען.

ווען דאָס האָט זיך אָבגעקיהלט, שפּרייט עס אויס צווישען די קייסס. די דעק זאָל געאייסט ווערען און גאַנצע שטיקלעך אַראַנדזש, אָהן שאַלאַכץ, זאָלען אַריינגעשטעקט ווערען.

עס איז אַ שענהער און גוטער קייק.

412. לאַעף קייק.

דער ריכטיגער לאַעף קייק (Loaf cake), וואָס די אַמעריקאַנער האַבען אזוי לייעב, ווערט אזוי געמאַכט :

לעז אויף דריי-פערטעל פון אַ שטיקעל הייווען און צוויי קאַפעס וואַרעמע מילך. לעג צו אַ קאַפע צוקער און פייער מיט אַ האַלב קאַפעס מעהל. מיש זיי אויס בינאַכט און שטעל זיי אוועק אויף אַ וואַרעמען פּלאַטץ.

גאַנץ פריה זאָלסטו אַריינמישען אַ פּולע קאַפע קריסקאָ מיט פוטער, אָדער פוטער אַליין, אַנדערטהאַלבען קאַפעס צוקער, אַביסעל מייס (mace) און די ווייסלעך פון צוויי גוט-צושלאָגענע אייער. אַ פערטעל טהעע-לעפעלע סאָדא אַריינגעלעגט טרוקענערהייט, דריי טהעע-לעפעלעך קאַניאַק אָדער ראָם, אַ האַלבע קאַפע ראָזשינקעס-גע-שניטען אין צווייען, און אַ האַלבע קאַפע צושניטענע ציטראָנע. מיש דאָס גוט אויס און באַק עס אין בלעכענע פאַנען אויף פוטער-בעשמיר-טעם פאַפיר. דער אויווען טאָר ניט זיין צו הייס.

413. מאקארָאָנע קייק.

מאקארָאָנע קייק (macaroons) ווערט אזוי צובערייטעט :
 נעהם אַ האַלב פונט זיסע מאַנדלען, איין עס-לעפעל ביטערע
 מאַנדלען, פּערווייס זיי (דורך אַרויפניסען הייסעס וואַסער אויף זיי
 און אַרונטערשיילען די הויט). דאַן צוקלאַפּ זיי אין אַ שטויסעל מיט'ן
 ווייסעל פון אַן איי.
 נעהם דאַן די ווייסלעך פון פיער אייער און צושלאַנג זיי אין אַ
 שוים, דאַן מיש זיי אויס מיט צוויי פונט צוקער. לעג דאַן אַריין די
 מאַנדלען, מיש זיי גוט אויס.
 מען קען דערפון מאַכען אירגענד אַ פאַרמע קליינע קייקלעך
 אַרויפגעלעגט אויף פוטער-בעשמירטעס פאַפיער אין אַ פלאַכער בלע-
 כענע פאַן. דאָס זאָל זיך באַקען אין ניט קיין צו הייסען אויווען אַ
 האַלבע שטונדע.
 קאָקאָ-נוס מאַקארָונס קען מען באַקען אויף דעם זעלבען אופן,
 נאָר אַנשטאָט מאַנדלען, געברויכט מען צוריענע קאָקאָ-נוס.

414. מאַרמאַר קייק.

מאַרמאַר קייק (Marble cake) ווערט געמאַכט דורך צושלאַנגען
 אַ קאָפּע צוקער מיט אַ האַלבער קאָפּע פוטער ביז דאָס ווערט ווי
 אַ סמעטענע. זויער-מילך איז דערצו נאָך בעסער ווי זיסע מילך. דאַן
 לעגט מען אַריין צוויי קאָפּעס מעהל, איין טהעע-לעפעל לעמאָן-
 עקסטראַקט איז פאַסענד. אויב מען געברויכט זויער מילך, זאָל מען
 אין דעם אויפלאַזען אַ האַלבען טהעע-לעפעל סאָדא. אין זיסע מילך,
 אַ טהעע-לעפעל בייקינג פאודער.
 דאָס זאָל מען באַקען ווי געווענהליכען קייק.

415. פּאָונד קייק.

פּאָונד קייק אָדער פונט-קייק, איז אַ קוכען וואָס איז ווי דער
 נאָמען צייגט אָן. דאָס הייסט, אַז מען דאַרף אַריינלעגען אַ פונט פון
 יעדען מין וואָס פאַדערט זיך. עס ענטהאַלט ניט קיין מילך און בע-
 דאַרף קיין סאָדא אָדער בייקינג פאודער.

צושלאָג א פונט פוטער מיט א פונט גראַנולירטען צוקער, עס זאָל ווערען ווי א סמעטענע. לעג אריין די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון צעהן אייער. דאָן צושלאָג גוט די ווייסלעך פון די אייער און מיש לאַנגזאַם אריין א פונט מעהל. נאָכהער מיש אויס אלעס צוזאַמען און גיס אריין א טהעע-לעפעלע וואַנילאַ-עקסטראַקט.

פון אזא פערמישונג קומען אַרויס צוויי היבשע קייס. ווען איי-נער וויל, קען ער מאַכען פון דער העלפט.

416. נאָך א מין פאַונד קייק.

דאָס איז שוין א ביליגערער קייק. אָבער ער איז אויך זעהר גוט.

צושלאָג דריי-פערטעל פון א קאָפע פוטער און א האַלבע קאָפע צוקער, עס זאָל ווערען ווי א סמעטענע. לעג נאָכהער אריין די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער, דריי-פערטעל קאָפע מילך און א פּאַינט מעהל. גיס אריין איין טהעע-לעפעל וואַנילאַ עקסטראַקט. מען דאַרף דערצו קיין סאַדא און קיין בייקינג-פאָודער.

דיעזען קייק קען מען געברויכען מיט ראָזשינקעס אָדער ציט-ראָנען-קייק. דערצו קען מען אַריינלעגען ענטוועדער א פערטעל פונט סיטראָן, אָדער א פולע קאָפע ראָזשינקעס. די ראָזשינקעס זאָלען פריהער געקאָכט ווערען. אָבער נאָכהער זאָל מען זיי לאָזען אָבטריי-קענען און זיך אָבקהלען איידער מען געברויכט זיי. מען דאַרף די ראָזשינקעס אויך אַביסעל בעשפּרינקלען מיט מעהל.

417. שטיין קייק.

אין ענגליש הייסט עס ראַק קייק (Rock cake) און אין אידיש קען מען עס איבערזעצען מיט שטיין קייק.

צושלאָג איין פונט פוטער מיט א פונט ווייסען צוקער, אָדער מיט אירגענד א לייכטען צוקער. צושלאָג דאָן צוויי גאַנצע אייער און שלאָג זיי דורך מיט'ן צוקער. גיס אריין א בראַנפּעך-גלעזעל ברענדי, אָדער א וויין-גלעזעל שעררי-וויין און עטליכע קאָררענטס. מען קען

אפילו דיעזע קייס מאכען מיט מילך אנשטאָט ברענדי אָדער וויין, אָבער זיי פערלירען דאָן זייער ספעציעלען ווערטה.

מען זאָל זיי אַרײַנגיסען אין בלעכען וואָס עס איז אויסגעשפּרײט מיט פּאַפּיר גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער. נאָכהער זאָלסטו אײַנ-טונקען די ניט-שאַרפע זייט פּון אַ מעסער, אין קאָכעדיגעס וואַסער, און מיט דעם הייסען מעסער מאַכען געדיכטע קאַרבען איבער'ן גאַנצן קײק.

באַק דאָס אין אַ הייסען אויווען. אַ האַלבע שטונדע זאָל זײַן גענוג.

ווען דיעזער קייק ווערט ריכטיג געמאַכט, דאָן איז ער אויס-געצײכענט פאַר נאָכמיטאג טהעע אָדער פאַר קאַפּע.

418. סטראָבערי שאַרטקײק.

דער אַרײַגעלעך סטראָבערי-שאַרטקײק, וואָס איז געוואָרען אַזוי פּאַפּולער, איז ניט געווען קײן לעיער-קײק, זאָנדרען אַ רײכער, זיסער ביסקײט וואָס איז אויפגעשפּאַלטען געוואָרען, בעשמירט מיט פּוטער און נאָכהער אַרײַנגעלעגט פּרוכט. אויף אַזאַ אַרט האָט דער קײק אײַנגעזאַפט די זאַפט.

אָט אַזוי דאַרף מען דאָס מאַכען :

אײַן קוואַרט מעהל, אײַן טהעע-לעפעל סאָדא און אײַן טהעע-לעפעל זאַלץ, אַרײַנגעזיפט דריי מאָל אין מעהל אַרײַן. צוויי עס-לעפעל קריסקאָ און צוויי עס-לעפעל פּוטער, אַרײַנגעבראַקט אין מעהל אַרײַן; די געלעכלעך פּון צוויי אייער און צוויי און אַ האַלב קאַפעס פּוטער-מילך. דערפּון זאָלען געמאַכט ווערען צוויי לעיערס. דער אונטערשטער לעיער זאָל צוגעדעקט ווערען מיט סטראָבעריעס און בעשפּרינקעלט מיט צוקער. דאָן לעג אַרויף דעם צווייטען לעיער און באַק 25 מינוט טען. צושנייד אין פּיער-עקיגע שטיקלעך, לעג זיי אַרויף אויף אַ פּלאַט-כען טעלער און שיק זיי צום טיש געגעסען צו ווערען פּרישערהײט מיט פּוטער און מיט צוקער.

419. סטראָבערי שאַרטקײק נומער 2.

אין אײַן פּאַינט מעהל, לעג אַרײַן אַ גרויסען טהעע-לעפעל בײַ קינג-פּאָדער און אײַן פּערטעל טהעע-לעפעל זאַלץ. זיפּ גוט דורך.

רייב אריין אין מעהל פיער גרויסע עס-לעפעל פוטער, בענעמין דאָס אלעס מיט אַ קאָפּע זיסע מילך. באַק שנעל אין אַ הייסען אוווען. ווען דאָס איז אלעס גוט בריוו, צושפּרייט דאָרויף פוטער און סטראָך-בעריעס. די סטראָבעריעס קענען זיין ענטוועדער גאַנץ אָדער צורייבען. דאָן זאָלען זיי גוט בעדעקט ווערען מיט צוקער און סערווירט היי-סערהייט.

420. סטראָבערי שאַטקייק נומער 3.

איין קוואָרט מעהל, דריי טהעע-לעפעל הייווען-מעהל, איין טהעע-לעפעל זאָלין, אַ האַלבע קאָפּע פוטער, איין פּאַינט זיסע מילך אָדער וואַסער. באַק אין פיער ניט-טיעפע פּאַנען. פיל אָן מיט סטראָבעריעס וואָס זיינען אַביסעל צוהאַקט געוואָרען און גוט געקייקעלט אין צוקער. דאָס איז גוט צו סערווירען מיט אַ הייסען זאַפט פון אַ פּאַינט סטראָך-בעריעס און איין קאָפּע צוקער.

421. שריוסבערי קייק.

צושלאָג פיער אונצעס פוטער מיט אַנדערטהאַלבען קאָפּעס צוקער. צושלאָג אַן איי און לעג עס אַריין. שיט אַריין דריי קאָפּעס מעהל און גיס אַריין אַ קאָפּע מילך. שיט אַריין איין טהעע-לעפעל געמאַך-לענעס אינגבער. קאַטשעל דאָס אויס, צושנייד שטיקלעך, לעג אַריין אין יעדען שטיקעל אַ שטיקעל ציטראָן און באַק אויף געפוטערטעס פּאַפּיר אַ האַלבע שטונדע.

422. ספּאַנדוז קייק.

צושלאָג די געלעכלעך פון צעהן אייער און אין דעם לעג אַריין איין פונט גראַנדולירטען צוקער. די אייער און דער צוקער מוזען צוזאַמען גוט צושלאָגען ווערען. זיפּ אַריין איין פונט מעהל און אַ פולען טהעע-לעפעל בייקינג-פּאָדער. דאָן צושלאָג און אַ שוים די ווייסלעך פון די אייער. לעג אַריין אַביסעל מעהל און צוקער אין די אייער און צושלאָג

זיי זעהר שטארק. מען דארף אכטונג געבען דאס אלעס ניט מישען, נאָר שלאָגען, פעסט. ווייל מישען פעהארטעוועט אלעס.

אין דעם זאָל מען אַרײַנקוועטשען די זאַפּט פון אַ לימענע. באַק אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען, צודעקענדיג דעם קייק מיט ברוינעס פאַפיר ניט צוצולאָזען עס זאָל ווערען אַ דעק צו שנעל.

עס איז זעהר גוט צו שטעלען אַ פאַן מיט וואַסער אין אויווען. אום די לופט זאָל דאָרט ווערען פייכטער. דער קייק זאָל פרוּבירט ווערען מיט אַ שטרוי. ווען דער שטרוי קומט אַרויס טרוקען, איז דער קייק פאַרטיג.

423. וואַשינגטאָן קייק.

צושלאָג אַ פולע קאָפּע פוטער אין אַ סמעטענע. לעג צו צוויי און אַ האַלב קאָפּעס צוקער. צושלאָג זיי צוזאַמען און לעג אַרײַן די געלעכלעך פון זעקס אייער. שלאָג אַרײַן לאַנגזאַם אַ קאָפּע סמעטענע אָדער פעטע מילך אין וועלכען עס איז אויפגעלעזט געוואָרען אַ טהעע-לעפעל סאָדא. לעג אַרײַן פיער קאָפּעס פעסטרי-מעהל וואָס איז צוויי מאָל דורכגעזיפט געוואָרען דורך אַ זיפ, מיט צוויי טהעע-לעפעל קריעם-אָור-טאַרטאַר. דער קריעם-אָור-טאַרטאַר און מעהל זאָל צוזאַמען, צוויי מאָל, דורכגעזיפט ווערען און דאַן אַ דריטען מאָל אײַן קייק אַרײַן. צושלאָג עס גוט און דאַן גיס אַרײַן די ווייסלעך פון זעקס אייער. גיב אַכטונג ניט צו מישען צופיעל, ווייל די ווייסלעך וועלען זיך צוברעכען אָדער צורײסען.

שמיר אונטער אַ רונדע פאַן און ווען דער קייק דאַרף אַרײַנגע-לעגט ווערען, מיש אַרײַן אַ קאָפּע ראַזשינקעס. אַכטונג געבען די פאַן זאָל זײַן האַלב פול מיט'ן טייג און גראַם, כדי עס זאָל צוזאַמען אויפגעהן.

424. וואַטערמעלאָן קייק.

אַרברוקען (Watermelon cake), דאָס רופט זיך אַזוי, ווייל עס האָט אַ ווייסע זײַט, וועלכעס זאָל פאַרשטעלען די שאַלאַכטץ פון

וואַטערמעלאָן, אַ רויטע זייט, אַלס דער אַנדערער טהייל, און שוואַרצע ראָזשינקעס אַלס די קערענדלעך.

אום צו מאַכען די ווייסע זייט, צושלאָגען אַ קאָפּע צוקער אין אַ קאָפּע פּוטער עס זאָל ווערען אַ סמעטענע. גיס צו אַ קאָפּע מילך, די ווייסלעך פּון זעקס אייער, צוויי טהעע-לעפעל קריעם-אָורטאַרטאַר, איין טהעע-לעפעל סאָדא און דריי מיט אַ האַלבע קאָפּעס מעהל.

פאַר דעם דריטען טהייל, נעהם איין קאָפּע פינק אָדער רויטען צוקער, אַ האַלבע קאָפּע פּוטער, אַ דריטעל קאָפּע זיסע מילך, די ווייסלעך פּון פיער אייער, צוויי קאָפּעס מעהל, אַ טהעע-לעפעל קריעם-אָורטאַרטאַר, אַ האַלבען טהעע-לעפעל סאָדא און אַ קאָפּע ראָז-זשינקעס.

מען בעדאַרף האַבען צוויי פּערזאָנען אָנצופיללען די פּענדלעך מיט'ן קייק, איינעם אַריינצולעגען דעם ווייסען טהייל, וואָס שטעלט צוזאַמען די זאָגענאַנטע שאַלאַכז, און דעם אַנדערן אַריינצולעגען דעם רויטען טהייל אָדער צענטער טהייל.

עס זיינען דאָ ספּעציעלע מעלאָן-פאַרמען פּאָנען פאַר אזא קייק. דער קייק זאָל זיך באַקען אונגעפּעהר אַ שטונדע אין אַ מיטעל-מעסיגען הייסען אויווען. ווען עס ווערט פאַרטיג, זאָל זיך עס אָב-קיחלען אין דער פאַרמע, וועהרענד עס ליעגט איבערגעקעהרט אויף אַ פּלאַטער.

דערצו איז גוט צו מאַכען אַ גרינעם אייסינג און דערמיט אַרומ-לעגען די אויסערליכע זייטען. דער קאָליר זאָל גענומען ווערען פּון ספּינאַטש גרין.

פּרוכט קאָלירען, וועלכע ווערען פּערקויפט צו דיעזען צוועק, זיי-נען פּאָלשטענדיג אונשערליך.

425. אַ חתונה קייק.

צושלאָג אין אַ סמעטענע איין פּונט גראַנולירטען צוקער און איין פּונט פּוטער. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פּון 9 אָדער 10 אייער. זיפּ אַריין איין פּונט מעהל ; די ווייסלעך פּון די אייער זאָלען זיין צושלאָגען אין אַ שויס ; איין פּאָינט ברענדי, דריי פּונט קאָרענט, דריי פּונט ראָזשינקעס, איין פּונט ציטראָן, אַ האַלבען אונז קלאָווים

און א האלבען אונז אינגבער, נאָטמעג און מיים. שמיר גוט אויס די פאן, געברויך ווייסעס פאפיר דאָס אויסצולעגען.

כאָק דעם קייק אין א מיטעלמעסיג הייסען אוווען פון צוויי און א האלבע שטונדע ביז דריי. דיעזער קייק זאָל ניט צושנימען ווערען ביז מיט זעקס מאָנאט שפעטער ווי ער איז אָבגעכאָקען, און ער וועט אויך האלמען א יאהר.

אויב איהר זייט ניט זיכער מיט אייער אוווען, דאָן שיקט עס בעסער צום בעקער, וועלכער האָט א גוטען ציגעל-אוווען.

426. ווי אזוי מען מאַכט אייסניג נומער 1.

דער געווענהליכער אייסניג ווערט געמאַכט, ווען מען נעהמט אַנדערטהאלבען קאָפעס מעהל-צוקער מיט צוויי עס-לעפעל קאָכעדיגעס וואַסער, מען לעגט עס אַרײַן אין א געגלעזטע כלי און מען לאָזט עס אזוי לאַנג קאָכען, ביז דער צוקער ווערט „האַאריג“, אָדער ער ציהט זיך ווי קענדי. מען מוז דעריבער אויפפאַסען, ווען ניט וועט דאָס טהיילווייז פערברענט ווערען.

גרייט אָן די ווייסלעך בון צוויי אייער, גוט צושלאָגען און גיס דאָרויף אַרויף דעם הייסען צוקער. מיש אזוי לאַנג ביז עס ווערט אָנגעקיהלט.

דיעזער אייסניג איז אויסגעצייכענט פאַר קאָפע-קייק אָדער פאַר אירגענד א געווענהליכען צוועק. א טונקלער קייק זאָל צוויי מאָל געאייסט ווערען. מען לעגט ניט אַרויף די צווייטע רייהע, ביז די ערשטע איז האַרט געוואָרען.

427. אייסניג נומער 2.

אן אַנדער מין אייסניג ווערט געמאַכט ווען מען גיט צו פיער ווייסלעך פון אייער צו א פונט מעהל-צוקער און אן אונז קאָרנ-סטאַרטש אַרײַנגעזיפט. אי דער צוקער, אי דער קאָרנסטאַרטש מוזען זיין זעהר פּיין אָדער דין אזוי ווי דער פּיינסטער פּאָדער. די אייער זאָלען פריהער צושלאָגען ווערען, דאָן זאָל דער צוקער לאַנגזאַם אַרײַג-

געזיפט ווערען און דאן דער קאָרנסטארטש, אלעס צוזאמען גוט צו-
שלאָגען.

אָנגעריבענער טשאַקאָלאַד מעג צוגעלעגט ווערען ווען מען וויל
מאַכען אַ טונקעלען אייסינג, אָדער מען קען געברויכען מייפעל-צוקער
אנשטאָט ווייסען צוקער.

מען קען דיעזען אייסינג פארבען מיט סידוואָס פאר אַ קאָליר,
נור די פארבען זאָלען זיין פון פרוכטען, כדי זיי זאָלען ניט זיין אזוי
שערליך.

דיעזע אייסינגס, צו פערשיעדענע קייסס, גיבען צו אַ פיינעם
געשמאַק און קאָליר.



428. פּעיסטרי (Pastry).

פעיסטרי, אָדער אַ פאַפּערמישונג, איז דאָס טייג וואָס איז הויפטזעכליך ערפאָדערט פאַר פּאיעס.

דער פּאיי איז כמעט אויסשליסליך אַן אַמעריקאַנישע שפייז, און ווער עס ווייס און קען מאַכען אַ גוטען פּאיי, איז דאָס אַן אויסנע- צייכענטע שפייז.

מאָנכע פּאיעס זיינען גוט בלויז פאַר גוטע מאָגענס, אַנדערע, פאַר שוואַכע מאָגענס.

יעדענפאַלס איז אַ שטיקעל פּאיי פאַר'ן עסען, נאָכ'ן עסען, און אימער פאַר אַ קינד, אַ גוטע זאַך. דאָס וויכטיגסטע דערביי איז, ווי אַזוי עס זאָל געמאַכט ווערען.

יעצט וועלען מיר געבען אַ קליינע אָבער נויטהיגע הקדמה.

די קונסט, צו מאַכען גוטע פעסטרי, איז די שווערסטע. אָבער,

ווען מען קען עס שוין, דאַן געהט עס ווי געשמירט.

פאַר אַלעמען הענגט דאָס אָב פון די מאַטעריאַלען, טעמפּעראַטור, דעם אויווען און איבערהויפט פון קאָכען אָדער באַקען.

פאַר גוטער פעיסטרי איז נויטהיג גוטער מעהל. איבער יעדער וויר-

טהינ'ס אויווען זאָל זיין אַ פּאָליצע ספעציעל דארויף צו טריקענען

מעהל פאַר פעסטרי. וועהרענד עס ווערט געטריקענט, זאָל מען אַכטונג

געבען עס זאָל ניט פּערהאַרטעוועט ווערען. ווען די ווירטהיין האָט זיך

איבערצייגט, אַז דאָס מעהל איז שוין גוט טרוקען, דאַן זאָל זי דאָס

זיפען איינמאַך, צוויי מאָל, און אויך פינף מאָל ביז זי איז איבערצייגט.

אַז עס האָט מעהר ניט אין זיך קיין צו דיקע טהיילען.

אויב מען קען אויסמיידען זאַלץ-פוטער פאַר פעסטרי, איז זעהר

גוט. אַם וועניגסטען זאָל די פוטער ניט זיין צופיעל געזאַלצען. פּרישע

פוטער איז אַם בעסטען, אָבער מען זאָל אויפפאַסען די פּרישע פוטער

זאָל אין זיך ניט האַכען קיין פוטער-מילך.

מען מעג אמאל געברויכען קריסקאָ. אָבער גוטע פוטער איז דאָס בעסטע צו פעסטרי.

פעסטרי זאָל אימער געמאכט ווערען אין אַ קיהלען פלאַטץ אויף אַ מאַרמאָרנעם גלאַטען שטיין. דאָס איז בעסער ווי אַ ברעט. וואָס וועניגער וואַסער מען געברויכט, ביים אויסמישען, אַלץ בעסער איז עס. ווען מען קאָטשעלט אויס דאָס טייג, זאָל מען עס בעשימען פון ביידע זייטען מיט מעהל, זאָנסט קומט עס אַרויס גרוי, ווען עס איז אָנגעבאָקען. אַם ווינטער זאָל מען עס מאַכען האַרטער ווי אַם זומער. ווען מען קאָטשעלט אַוויס, זאָל מען וואָס וועניגער דריקען דעם וואַלגער-האַלץ דאַרויף. מען זאָל דערמיט לייכט אומגעהן. באַקענדיג אַזעלכע פאַיעס וואו דאָס געפילעכץ קען איינגעזאָפט ווערען אין אונטער'ן טהייל טייג, ווי לעמאָן, קאַסטאַרד אָדער דאָמ-קיין פאַי, איז עס בעסער אויסצולעגען דעם אונטער'ן טהייל טייג אין דער פאַן און דאָס האַלב אויסבאַקען און דאָן ערשט אַרויפלעגען דאָס געפילעכץ. אָבער אום צו פּערהינדערן דאָס טייג זאָל אויפ-געהן ווען עס ווערט האַלב געבאַקען, זאָל די קעכין בעשטענדיג דאָס שטעכען מיט אַ גאַפּעל עס זאָל אַרויסלאָזען די אָנגעבלאָזענע לופט. דאָן זאָל מען עס לייכט איבערשמירען מיט איי-ווייסעל.

429. פּאָף פעיסט.

צו יעדען פונט מעהל מיש צו דאָס געלעכעל פון אַן איי, די זאַפט פון איין לימענע, אַ האַלבען זאַלץ-לעפעל זאַלץ, קאלט וואַסער און אַ פונט פּרישע פוטער. לעג אַרויף דאָס מעהל אויפ'ן ברעט, מאַך אַ לאָך אין מיטען מעהל, אין דעם זאַלסטו אַריינלעגען דאָס איי, די לימענע זאַפט און דאָס זאַלץ. מיש אַלעס אויס מיט קאַלטעם וואַסער (איי-וואַסער אום זומער) און מאַך דערפון אַ ווייכעס, ציהענדיעם טייג מיט דער רעכטער האַנד, אַרומגעהענדיג אַזוי לאַנגזאַם ווי נאָר מעגליך און ניט צופיעל באַדערן דעם טייג.

דאָן קאָטשעל אַוויס דאָס טייג, לעג אַריין די פוטער, פון וועלכע די פוטער-מיך איז פּריהער גוט אויסגעדריקט געוואָרען. דאָן בייג אַריבער די עקען ווי דאָס אַלעס צו בעהאַלטען. קאָטשעל אַוויס עס זאָל זיין אַן אינטש דיק. בייג אַריבער אַ דריטעל און קאָטשעל, דאָן

נאך א דריטעל, ביז אין אלע פיער טהיילען. דאס קאטשעלען דארף צוויי מאָל ווידערחאָלט ווערען, אָבער, ניט פערנעסען, אונטערציר שיטען צו ביסלעך מעהל.

דאן שיט אריין אביסעל מעהל אויפ'ן דנאָ פון א פענדעל, אָדער גאָר א געוועהנליכע באַק-בלעך, לעג ארויף דאָס טייג און זאָל עס בלייבען אויפ'ן אייז א האַלבע שטונדע. דאן קאטשעל עס ווידער צוויי מאָל ווי פריהער. לעג עס ווידער אַמאָל אויפ'ן אייז אויף א שטונדע, גיב עס נאָך צוויי קאטשעל, מאַך עס גלייך אין אלע זייטען און עס איז פארטיג געברויכט צו ווערען.

אָט דאָס איז דאָס טייג אַם בעסטען פאַר א פּאַי, אָדער ווי מען רופט עס אין אידיש, פאַר א שטרודעל.

430. מיטעלמעסיגער פאָף פעיסט.

צו יעדען פונט מעהל לעג אריין אכט אונצעס פוטער און פיער אונצעס קריסקאָ, אָדער, ווען מען וויל בלויז פוטער, דאן זאָל עס זיין 13 אונצעס פוטער צוזאמען. די פוטער זאָל אריינגעהאקט ווערען אין מעהל, ניט אריינגעריבען. דאן זאָל מען דאָס אויסמישען מיט עטוואָס וועניגער ווי א פּאַינט וואַסער. לייכט אויסקאטשעלען ביז עס איז א האַלבען אינטש דיק. עס זאָל עטליכע מאָל אויסגעקאטשעלט ווערען ביז די גאַנצע פוטער איז איינגעזאפט און אויסגעמישט.

דאָס איז, ווי מען זאָגט, א גאַנץ געוועהנליכער פעיסטרי טייג.

פאָף פעיסט בענויטהיגט א הייסען אויווען.

431. א טייג פאַר א פּראָסטען פּאַי.

צוויי קאָפעס פוטער, דריי קאָפעס מעהל. מיש אויס מיט צוויי קאָפעס פאַר א ביסקיט טייג און פערברויך די דריטע קאָפע צום אויסקאטשעלען.

אויב א בעל-הבית'טע וויל מאַכען א פלישיגען פּאַי, קען זי געברויכען ענטוועדער צוויי קאָפעס קריסקאָ, אָדער גאָר צוויי קאָפעס שמאַלץ. הינהער-שמאַלץ איז דאָס בעסטע. קאטשעלען שמאַלץ קומט

נאך דעם. גענוזען-שמאלץ איז דאָס דריטע אין דער רייע. ברוסט-
פעט איז דאָס פיערטע.

432. עפעל פאָי.

זיסע עפעל ווערען ניט גאנץ ווייך אין באַקען אָדער קאָכען. דער-
פאר זאָל מען געברויכען זויערע עפעל, אָדער עפעל, וואָס זיינען זויער-
לעך. זיי זאָלען פריהער אָבגעשוילט ווערען, דאן צושניטען אין דינע
שטיקלעך.

נאָכדעם ווי די פאָי-פאן האָט געקריגען די ערשטע טייג-דעק,
דאן זאָלען אַרומגעלעגט ווערען ביי די זייטען פון דער פאן שטיקלעך
עפעל איינס נעבען אנאנדער, און דערנאָך קען מען אָנפילען די גאנצע
פאן, און צודעקען מיט דער צווייטער טייג-דעק. דאָס זאָל גוט
בעדעקט ווערען מיט צוקער, אויף דעם לעגט מען אַרויף ענטוועדער
קליינע שטיקלעך פוטער, אָדער, ווען עס איז פליישיג, קליינע שטיק-
לעך פעט. איבער דעם זאָל מען איבערשיטען אַביסעל אָנגעריבענעם
נאָטמעג. טונק נאָכהער אַיין ביידע פינגער אין וואַסער און בעשפּרייז
דעם פאָי. אָבער ניט צופיעל. שטעל עס באַקען אין אַ שנעלען אויווען.
אין עפעל-פאָי קען מען אַריינלעגען אַביסעל לעמאָן-עקסטראַקט
מיט אַביסעל אינגבער. אין אזא פאָל זאָל מען ניט געברויכען קיין
וואַסער.

אין פריהלינג, ווען די ערשטע עפעל קומען אַרויס, קען מען פון
זיי ניט מאַכען קיין פאָיעס. מען קען אָבער פון דיזעע עפעל מאַכען
עפעל-זאַפט (סאַס) און אַבצוקערן צום געשמאַק. דערפון קען מען
מאַכען דאָס געפילעכץ.

433. ענגלישע פרוכט פאָיעס.

פאָיעס אין ענגלאַנד, ווערען געמאַכט אין פּורדינג-פאַנען, אָהן
אן אונטערדעק פון טייג. אנשטאָט דעם לעגט מען אַ שטיקעל טייג
אַרום דער פאן, מען פילט אָן די פאן מיט פרוכט און דאן לעגט
מען דאָרויף אַ טייג-דעק. דאָס זאָל מען סערווירען ענטוועדער מיט

געקאכטען קאסמאָרד אָדער דיקע סמעמענע און דאָס איז אויס-
געצייכענט.

משערריעס, ראסבעריעס, און רויטע קאָררענטס, פֿלוימען און אַלע
ארמען פיטשעס, זיינען אויסגעצייכענט פֿאַר אזא צוועק.
דיעזע פֿאיעס ווערען אימער סערווירט מיט לעפעל, ווייל זיי
זיינען ניט שטייף גענוג.

434. משעררי פֿאַי.

איהר זאָלט קיינמאָל ניט פרובירען באַקען אַנדערע, אויסער זוי-
ערע משערריעס. עס איז בעסער ניט אַרויסצונעהמען די ביינדלעך
(קערענדלעך). די אונטער-דעק זאָל פֿריהער גוט אויסגעשמירט ווערען
מיט איי-ווייסעל. דאָן זאָל מען אויסלעגען די משערריעס, אַרויפ-
לעגען די דעק, אַרויפשימען היבשלעך צוקער און באַקען.

435. קאָקאָ-נוס פֿאַי.

לעג אַריין טהעע אָדער פֿריש-אַנגעריבענע קאָקאָ-נוס אין אַ קאווע
קאָפּע און פֿיל דאָס אָן מיט מילך. מיש אויס צוויי עס-לעפעל מעהל
בעזונדער מיט אַ קאָפּע מילך און לאָז עס קאָכען ביז עס ווערט גע-
דיכט. לעג אַריין אַ טהעע-לעפעל פֿוטער ווען עס איז נאָך וואַרעם.
ווען עס קיהלט זיך אָב, לעג אַריין די גוט-צושלאַגענע געלעכלעך פֿון
צוויי אייער, אַביסעל מעהר ווי אַן עס-לעפעל צוקער. מיש אַלעס גוט
אויס מיט'ן קאָקאָ-נוס און דאָן איז דאָס פֿאַרטיג אַנצופֿילען דעם פֿאַי.
מאָך אַ מערינג (mringue) פֿון די ווייסלעך זיי צושלאַגענדיג
מיט דריי עס-לעפעל מעהל-צוקער. ווען דער פֿאַי איז פֿאַרטיג אָב-
געבאָקען, דאָן זאָל מען דעם מערינג אויסשפֿריימען פֿון אויבען, דאָן
זאָל מען עס אַריינשטעלען צוריק אין אויווען ביז עס ווערט אַביסעל
ברוין.

מען קען דיגעזען פֿאַי באַקען בלויז מיט אַן אונטערשטע דעק אָהן
מערינג און דער קאָקאָ-נוס איז אויסגעצייכענט אויף אָהן דעם.
יעדע ווירטהין, וואָס וויל מאַכען אזא פֿאַי, זאָל עפענען דעם

קאָקאָנוס, אָברייניגען פון דער שאַלאַכז און איהר איינוויקען איבער נאכט. דאָס איז דאָן ווייך און געשמאק צום עסען.

436. קרענבעררי פּאַי.

דעמפּף אַ האַלבעם פונט קרענבערריעס אויף 15 מינוטען אין אַ פּאַינט וואַסער, לעג צו אַ פּאַינט גראַנולירטען צוקער און לאָז דאָס קאָכען נאָך 10 מינוטען. לאָזט עס אזוי אָבקיהלען, ביז עס זעהט אויס ווי פרעלעס, אָדער פּערקיהלטע פּישיִוויך. דאָן לעגט אויס אַן אונטערשטע פּאַידעק. לעג אַרויף די קרענבערריעס און דעק זיי צו מיט שטרייפּען פּאַיטייג. עס זאָל אויסזעהן ווי סטענגעס, הין און הער. אזוי ווי די קרענבערריעס זיינען שוין כמעט פּאַרטיג אָבגעקאָכט פון פּריהער, דערפאַר איז דער פּאַי פּאַרטיג אזוי שנעל ווי דאָס טייג איז דורכגעבאָקען.

437. קאָסטאַרד פּאַי.

לעג אַריין 8 אייער צו אַ קוואַרט מילך. די מילך זאָל זיין פּער-זיסט און אָבגעבריהט, דאָן זאָל מען עס לאָזען זיך אָבקיהלען איידער מען טהוט אַריין די אייער. לעג אַריין אַ זאַלץ-לעפעלע זאַלץ און אַביסעל נאָטמעג. זאָל די פּאַידעק ווערען אַביסעל פּערהאַרטעוועט דורך אַריינשטעלען עס פּריהער אין אויווען אויף דריי מינוטען צום באַקען. דאָן פילל עס אַן מיט קאָסטאַרד און שטעל עס באַקען. צו פּרובירען אַ קאָסטאַרד, זאָל מען דריקען לאַנגזאַם ביי די זייטען. אויב דער קאָסטאַרד ווייזט נאָך מילך, איז ער ניט פּאַרטיג. אויב ער איז וואַסערדיג, איז ער שוין פּאַרטיג אָדער נאָך מעהר ווי פּאַרטיג.

438. גוסבעררי פּאַי.

די גוסבערריעס מוזען זיך פּריהער קאָכען, נוט פּערויסען און דאָן ערשט געברויכען פאַר די געפילעכז אין פּאַי. מען באַקט אזאַ פּאַי מיט צוויי דעקען.

439. לעמאן פאי.

לעז אויף דריי עס-לעפעל קארנסטארטש אין דריי עס-לעפעל קאלטעס וואסער. גיס אויף זיי ארויף דריי פולע קאפעס קאכעדיגעס וואסער, דערביי זאל מען ניט פערגעסען צו דערהיטצען די קאפע איי-דער מען פיללט זי אן מיט קארנסטארטש, זאנסט וועט עס ניט גוט אויפקאכען און דער סטארטש וועט ניט ווערען געדיכט. לעג צו צוויי פולע קאפעס גראנולירטען צוקער, די צומאלענע שאלאכץ און דעם זאפט פון צוויי לימענעס, און ווען דאס אלעס קיהלט זיך אָב, אריינ-לעגען צוויי גוט-צושלאגענע אייער.

אנשטאָט קארנסטארטש, קען מען אויך געברויכען דריי רויהע קארטאפעל צורייבענע.

צורייבענדיג די לימענעס אָדער אָראַנדזשען, זאל מען אַכטונג געבען, אז מען זאל אָנרייבען בלויז דעם געלבען טהייל און קיינעם פון דעם ווייסען.

440. פלייש-פאי.

פלייש-פאי קען געמאכט ווערען מיט אָדער אָהן פלייש, מיט אָדער אָהן שאַרפע משקה.

מען קען אין דעם אַריינלעגען אלע בעקאנטע פרוכטען, און מען קען אין דעם אַריינלעגען בלויז ראָזשינקעס, עפעל אָדער ציטראָן. אויב מען וויל אין דעם אַריינלעגען פלייש, דאָן מוז דאָס פלייש זיין זעהר פריש. יעדעס שטיקעל פעט און ביין זאל זיין אַרויסגע-נומען, דאָס קאָכען ביז עס ווערט זעהר צארט און דאָן צוהאַקען. עס דאַרף ניט זיין צו דין צוהאַקט. דאָס זאל אויסגעמישט ווערען מיט די פרוכטען און ברענדי, עס זאל אזוי שטעהן וועניגסטענס 30 שטונד-דען (די אַמעריקאַנער לאָזען עס ניט וועניגער ווי אַ מאָנאַט), דאָן זאל מען צוגיסען נאָך אַביסעל ברענדי, איבערקעטען, אָנפילען דעם פאי און שטעלען באַקען.

441. נאָך אַ מין פלייש-פאי.

צוויי פונט מאַנערעס רינד-פלייש, אַכגעקאָכט גאַנץ ווייך און

צוהאקט, א האלבעס פונט ברוסט-פעט, אַנדערטהאלבען פונט דאָ-
זשינקעס, איין פונט קאַררענטס, א האלבעס פונט ציטראָן, א האלבען
זיסען עפעל. אלע מינים געווירץ, פעפער און זאלץ אזוי פיעל ווי
מען קען פערברויכען צום גענאנטען פלייש, א האלבען פאינט מאָ-
לאָסעס און א האלבעס פונט לייכט-ברוינעס צוקער, דריי פאינט
סיידער און איין פאינט ברענדי.

(נאַכבעמערקונג: — עס זיינען דאָ נאָך עטליכע מינים פלייש-
פאיעס מיט וועלכע די אמעריקאנער לאָבען זיך זעהר. אָבער מיר
וועלען זיי דאָ ניט דערמאָהנען. אירען וועלען אין זיי געפינען וועניג
וואָס געשמאַק. מיר וועלען אַלואָ בעסער איבערגעהן ווייטער).

442. מאַלאַנעס פאַי.

דריי געלעכלעך פון אייער, איין טהעע-קאָפּע ברוינעס צוקער,
א האלבען נאַטמען, צוויי עס-לעפעל פוטער, צושלאָג נוט צוזאַמען,
מיש אריין איין קאָפּע מאָלאָסעס און דאָן לעג צו די ווייסלעך פון די
אייער, באַק דאָס אויף פעיסטרי-טייג.

די זאַפט פון איין לימענע, וועט דאָס געבען א בעזונדערען טעם.
אויב מען וויל, דאָן קען מען געברויכען סירופ פאַר דיעזען
פאַי, וואָס איז נאָך בעסער פון מאָלאָסעס. עס איז א טהייערער מאַכל
פאַר קינדער.

443. פאַמקין פאַי.

פאַמקין (Pumpkin), קירבעס אָדער באָסטאָן, איז בעקאַנט אין
דער נאַנצער וועלט. אָבער די אמעריקאַנישע ווירטהין, פערשטעהן
אַם בעסטען ווי צו מאַכען דערפון געברויך אין איהר קיך.
פאַר א פאַמקין-פאַי בענעהטיגט מען, פאַר אַלעמען, א רייפּען
קירבים מיט א ריינער און גלאַטער שאָלאַכץ. צושנייד דאָס, נעהם
ארויס די קערענדלעך צוזאַמען מיט דעם אינווענינסטען ווייכען טהייל.
דאָן שייַל אָב די שאָלאַכץ פון יעדען שטיקעל בעזונדער, צושנייד דאָס
אין גאַנץ קליינע שטיקלעך. לעג דאָס אַריין אין זעהר וועניג וואַסער,
אָדער גראַדע אין אזוי פיעל אום דאָס זאָל ניט צוברענט ווערען. ווען

דאָס ווערט ווייך, זאָל עס צוריען ווערען מיט אַ גרויסען לעפעל אָדער קאָלאַנדער (colander). צו יעדער קאווע-קאָפּע פּאָמקין לעג אַרײַן פּיער אײער, אײַן פּאַינט מײלך, דרײַפּערטעל עס-לעפעל דזשינדזשער, צוויי עס-לעפעל מעהל, אײַן נײַלל מאָלאָסעס און אַ פּערטעל-פּונט ברוינעס צוקער. ווען מען ווײל, קען מען אַרײַנלעגען אײַנגבער אַנשטאָט דזשינ-דזשער, דאָן אײַז גוט אַרײַנצוגיסען אַ נײַלל ברענדי.
פאַר פּאָמקין פּאַיס זאָל מען, מיט דרײַ מינוטען פּריהער, אָב-באַקען די דעקען און וועהרענד דעם באַקען צושטעכען, כדי זײ זאָלען זײך נײַט אױפּבלאָזען.
מאָלאָסעס ווערען, מײסטענמױלס געברױכט, אײַ אַנשטאָט צו-קער, אײַ צו מאַכען טונקעל דעם פּאַי.

444. רהובארב פּאַי.

אױב דער רהובארב אײַז יונג און ווייך, דאָן דאַרף מען אײַהם נײַט קאָכען אײדער מען לעגט אײַהם אַרײַן אין פּאַי.
די דעקען זאָלען אָבגעשמירט ווערען מיט'ן ווײַסעל פּון אַן אײ און אַרײַנגעזעצט אין אױווען אױף צוויי אָדער דרײַ מינוטען צו ווערען האַרט אײדער דער רהובארב ווערט אַרײַנגעלעגט.
נײַט פּערנעסען צו געברױכען אַ סך צוקער מיט'ן רהובארב.
ווען די שטעקעלעך, אָדער מיטעלע טהײלען זײנען גרויס, דאָן זאָל מען פּריהער דעמפּפּען דעם רהובארב.

445. טאָרטס.

דער נאָמען טאָרט בערײַטעט אָפּען, אָדער, בעסער געזאָגט, צו יעדען פּאַי אָדער געבעקס, וואָס ווערט געבאַקען אָפּען, דאָס הײסט, בלױז מיט אַן אונטערשטע דעק.
דאָן זאָל הײסען טאָרט, אַ קלײנער פּאַי.
צו דיזען צוועק זאָל מען אױסקאַטשלען דאָס טײַג זעהר דײַן און אַרײַנלעגען דרײַ רונדען אין דער פּאַן. מען זאָל זײ לײכט צוזאַמענ-דריקען, אײבערהױפּט בײַ די זײטען. דאָן זאָל מען דיזען דעק צושטע-

בען אין מיטען מיט א גאָפעל. פילל עס אָן מיט וואָס דו ווילסט און באַק אין אַ הייסען אָדער שנעלען אויווען.
 ווען סטראָבערריעס, הייקעלבערריעס אָדער ראַסבערריעס זיינען דאָ, זאָל מען זיי פריהער אַרײַנלעגען אין אַ כלי, גוט בעשפּרינקלען מיט צוקער, אַרײַנשטעלען אין אויווען אויף אַ ווײלע ביז דער צוקער איז צוגאַנגען, דאָן ערשט זאָל מען דערמיט אָנפיללען די פּאָן מיט דער טײג־דעק און באַקען.
 ווען מען בעדיענט זיך אָבער מיט פּרעזערווירטע פּרוכטען, דאָן דאַרף מען דאָס ניט טהאָן.

446. טשיז קייק.

טשיז־קייק אָדער קעז־פּאַי זאָל מען אזוי פּאַרבערייטען :
 צושלאָג אַ פונט פּוטער מיט אַ האַלבעם פונט צוקער, אַרײַנלעגען די גוט־צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער און איין עס־לעפעל מעהל, וואָס מען האָט גוט אויסגעמישט פון פריהער מיט אַביסעל מילך אָדער וואַסער
 אין דיעזער פערמישונג זאָל מען אַרײַנלעגען דעם זאַפט און די אָנגעריבענע שאַלאַכץ פון אַ לימענע און ווען דאָס אַלעס איז גוט אויסגעמישט, זאָל מען אַרײַנפיהרען אַ האַלבען פּאַינט מילך וואָס מען האָט דערהיטצט אין אַ דאָבעל־באָילער אָדער אַ כלי וואָס איז גע־שטאַנען אין אַ פּאָן הייסעם וואַסער. דאָן זאָל מען עס מישען ביז עס ווערט געדיכט. די פערמישונג זאָל מען פריהער אָבקיהלען איידער מען פיללט דערמיט אָן די פּאָן.

447. לעמאָן טשיז־קייק.

צושלאָג אַ פערטעל פּוטער מיט אַ פונט צוקער, לעג צו די זאַפט פון צוויי לימענעס און די צורײבענע שאַלאַכץ פון איין לימענע און אַנדערטאהלבען עס־לעפעל קאלטעם וואַסער.
 לעג דאָס אַלעס אַרײַן אין אַ דאָבעל־באָילער און שמעל עס אַרויף אויפ'ן פּיער. ווען דער צוקער האָט זיך צושמאַלצען, לעג צו צוויי גוט־צושלאָגענע אייער און מיש ביז אַלעס ווערט געדיכט.

דערמיט קען מען מאכען קליינע פאיעס און מען זאל דאס עסען קאלט. אויב עס איז גוט צוגעדעקט און מען האלט עס אין דער קיהל, קען עס שטעהן א מאנאט.

448. פודינג.

פודינג, ווען ריכטיג געמאכט, און צו דער צייט, איז אן אויס-געצייכענטע שפיוז, און אויך א נאהרהאפטע שפיוז. די גוטע הויזווירטהין בעגרייפט, אז קיין ברויט אדער ברויט-ברעקלעך זאלען ארויסגעווארפען ווערען, ווייל דיעזעס קען לייכט פער-ווענדעט ווערען אין א גוטען פודינג. פודינג פערלאנגט אויך געוויסע סאסען אום צו געבען דעם פודינג דעם ריכטיגען און פאסענדען טעם. מיר וועלען אלוא אןפאנגען מיט די סאסען.

449. געוועהנליכע ברענדי אדער וויין סאס.

מיש אויס א שטיקעל פוטער, אזוי גרויס ווי א נוס, מיט א קליי-גע קאפע צוקער (ברוינער איז דער בעסטער). מיש אריין אין דעם אן עס-לעפעל מעהל מיט צוויי עס-לעפעל וואסער און ארבייט דערפון אויס א גוטע אויסמישונג. דאן לעג אין דעם אריין די פוטער מיט'ן צוקער, און, בשעת מעשה, גיס אריין א האלבען פאינט קאכעדיגעס וואסער. קאך, בעשטענדיג מישענדיג ביז דער סאס ווערט אזוי גע-ריכט ווי מאלאסעס. גיס אריין וויין, ברענדי, אדער לימענע, וואס דיר געפעלט אים בעסטען. צו דעם איז אויך גוט אביסעל סירופ פון פרעזערווירטע פרוכטען.

450. קריעם סאס.

צושלאג א האלבע קאפע פרישע פוטער ביז עס ווערט ווי א גוטע סמעטענע. מיש אריין לאנגזאם א פולע קאפע מעהלי-צוקער, האלט עס אין שלאגען די נאנצע צייט. ווען דאס איז שוין ווי א פאלשטענדיגע

סמעטענע, לעג אריין פיער עס-לעפעל גוטען קריעם און א טהעע-לע פעלע וואנילא-עקסטראקט.
אלעס הענגט אָב פון דער סאָם, וואָס זאָל זיין ריכטיג צוקלאַפּט, דאָן איז עס פארטיג צום געברויכען.

451. שוים-סאָם.

שוים סאָם אָדער Frothed sauce ווערט אזוי געמאַכט :
לעג אַריין די געלעכלעך פון צוויי אייער אין אַ שיסעל מיט צוויי קליינע לעפעלעך צוקער, די אָנגעריבענע שאַלאַכץ פון אַ לימענע, אַ וויינגלאָז מיט ווייסען וויין און אייניגע טראָפּען וואַנילאַ-עקסטראַקט. לעג אלעס אַריין אין אַ דאָבעל־באָילער און וועהרענד דאָס שטעהט איבער'ן פייער, זאָל מען דאָס האַלטען אין קלאַפּען ביז עס ווערט אַ גרויסער שוים.
די הויזדווירטהין זאָל אויפפאַסען צו מאַכען דיעזען סאָם ווען דער פּודינג איז פאַלשטענדיג פארטיג און באַלד סערווירען, זאָנסט צושמעלצט זיך דער שוים.

452. מאַלאַסעס סאָם.

איין קאַפּע מאַלאַסעס, אַ האַלבע קאַפּע וואַסער, איין עס-לעפעל פּוטער, קאָך צוזאַמען און גיס אַריין אַביסעל וואַנילאַ עקסטראַקט. מען זאָל דאָס סערווירען הייסערהייט מיט דושינדזשער קייק אָדער אַ טונקלען פּודינג.

453. מלאכים פּודינג.

דער מלאכים פּודינג אָדער Angel pudding ווערט אזוי צו-
בערייטעט :
צוויי אונצעס צוקלאַפּטען צוקער, צוויי אונצעס פּוטער, צוויי אונ-
צעס גוט אויסגעטריקענטעס מעהל, די צוריבענע שאַלאַכץ פון אַ לי-
מענע, די געלעכלעך פון צוויי אייער און דאָס ווייסעל פון איין איי-
און אַ האַלבען פּאינט קריעם. צושמעלץ די פּוטער און דעם צוקער

לאנגזאם איבער'ן פייער. נעהם עס אַוועק פון פייער, און ווען דאָס איז שוין באַלד קאַלט, גיס עס אַרויף לאַנגזאַם איבער'ן מעהל מי-שענדיג, כדי עס זאָל ניט ווערען קיין פּערהאַרטעוועטע טהיילען. ווען דאָס איז שוין גוט אויסגעמישט, לעג אַריין די לימענע-שאַלאַכץ, די צושלאַגענע געלעכלעך פון די אייער, און צולעצט, פאַר'ן באַקען, דאָס ווייסעל, וואָס זאָל צושלאַגען ווערען אין אַ שוים. גיס דאָס אַריין אין 12 קליינע קאַפעס, זיי אָנפילענדיג בלויז אויף דער העלפט, באַק אין אַ שנעלען אויווען 20 מינוטען, אָדער ביז דער פּו-דינג קריעגט אַ ברוינעם קאָליר. זיי מוזען סערווירט ווערען אויף סאָס און ניט שמעהן פיעל, זאָנסט פּערליערען זיי זייער לייכטקייט.

454. עפעל שאַרלאַט.

נעהם אַן אַלטע באַק-פּאַן, ווייל דיעזער פּוּדינג מאַכט אַלעס שוואַרץ. דאָן שויל אָב און צושנייד אין פּערטלען גוטע זאַפּטיגע עפעל. לעג אַריין אַ רייע פון זיי אין אַ כלי, בעשפּרענקעל מיט אַביסעל צוקער, וואַרף אַרויף עטליכע שטיקלעך פּוטער, און אַביסעל נאָטמעג, צושנייד זעהר דין עטליכע שטיקלעך ברויט און שמיר זיי אָן מיט פּוטער, דאָן דעק דערמיט צו די עפעל. אזוי לעג רייע נאָך רייע, עפעל און ברויט. די אויבערשטע רייע זאָל זיין עפעל. דעק צו גוט מיט אַן אַנדער כלי אָדער פּאַן און באַק דריי שטונדען אין אַ מיטעל-מעסיג הייסען אויווען. סערוויר עס מיט סאָס.

455. אַלמער בחור פּוּדינג.

אַלמער-בחור פּוּדינג, אָדער *Bachelor's pudding*, ווערט געמאַכט פון פיער אונצעס ברויט-ברעקלעך, פיער אונצעס קאָרנעטס, פיער אונצעס עפעל, אַלעס צוזאַמען גוט צוהאַקט, און אויסגעמישט מיט צוויי אונצעס צוקער, דריי גוט-צושלאַגענע אייער און אייניגע טראָף פען לעמאָן-עקסטראַקט.

דאָס זאָל מען גוט אויסמישען און אַריינלעגען אין אַ פּורעם גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער, גוט צובינדען און לאָזען דאָס זאָל זיך קאָכען דריי שטונדען.

456. ברויט פודינג.

ברויט-פודינג מוז ארויסקומען גוט און דעליקאט. דאָס אלעס גע-
שעהט ווען מען איז פאָרזיכטיג ביי דער צובערייטונג. ווען ניט, קומט
אלעס אַרויס „מיט דער פוטער אַרונטער“, אָדער, בעסער געזאָגט,
אַהן טעם און אבשייליך.

פאַר אלעמען זאָל דאָס אַלט-געבאַקענע ברויט זיין ריין. מען זאָל
דאָס שניידען פון אַ גאַנצען לאַבען, אָדער, ווען דאָס איז שוין צור-
שניטען, זאָל עס זיין פריי פון ברעקלעך וואָס האַבען זיך אָן דעם
אַנגעקלעפט. איין שטיקעלע פערשימעלטעם ברויט וועט קאַליע מאַכען
אַ גאַנצען פודינג.

אויב דאָס ברויט איז אין טרוקענע פענעצער, זאָל מען אַבשניידען
דערפון די קאָרעם, אָדער דיקען, און דאָס איבעריגע זאָל מען אייג-
וויקען אין וואַרעמעם וואַסער, עס אַזוי אויסדריקען, אַז דערפון זאָל
אַרויס יעדע פייכטקייט, און דאַן דאָס אויסמישען מיט טרוקענע ברעק-
לעך אָדער קרעקער-דאָסט.

אייער, און צוקער פראָפאָרציאָנעל : דאָס הייסט, צו פיער
אייער איין קוואַרט מיט וועלכע מען זאָל פערברויכען פיער
אונצעס ברויט ווען עס איז טרוקען. מען זאָל עס אַבצוקערן, צים
טעם, געדענקענדיג, אַז פודינג איז זיסער איידער ער ווערט געבאַקען
ווי נאָכדעם.

עס ווערט בעהויפטעט, אַז ניט מעהר ווי אַביסעל נאָטמעג זאָל
מען ניט אַריינלעגען אַלס פלייוואַר. פון דעסטוועגען שאַדעט ניט
אַביסעל אינגבער, אָנגעריבענע לימענע-שאַלאַכץ אָדער אַביסעל וואַ-
נילאַ. עטליכע ראָזשינקעס, מעג מען אויך אַריינלעגען. אַבער קיין
פּרוכט, ווייל דאָס איז ניט גוט.

מען דאַרף בעמערקען, אַז מען געברויכט ניט קיין פוטער, אַבער
די פאַן, וואוהין מען דאַרף אַריינלעגען דעם פודינג, זאָל זיין גוט
אויסגעשמירט מיט פוטער.

אויב דיעזער פודינג איז פאָרזיכטיג געבאַקען, איז ער איינע
פון די פיינסטע דעליקאַטעסען.

457. ברויט און פוטער פודינג.

צושנייד שטיקער אלטעס ברויט, אונגעפעהר א האלבען אינטש דיק, בעשמיר זיי מיט פוטער, אָבער ניט צופיעל. די פוטער זאָל זיין ווייך גענוג, אַז זיי זאָלען קענען גוט צושמירט ווערען. לעג אויס די שטיקלעך ברויט אין אַ כלי, ווי פאר ברויט-פודינג, זאָלען זיי ניט ליגען איינס איבער אנאנדער, זאָנדרן איינס נעבען אנאנדער. גיס ארויף קאסטארד געמאכט פון פיער אייער (גוט צושלאָגען, זאלץ, פיער עסלעפעל לייכטען ברוינעם צוקער און אַ קוואַרט מילך). כאַס אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען אַ שטונדע. מען דאַרף פון דעם ברויט ניט אָבשניידען די קאָרעם ווי ביי דעם פריהערדיגען פודינג.

458. קאַבינעט פודינג.

דאָס איז אַ גוטער פלאַן וואו אַהין צו טהאָן אלט-געבאָקענעם קייק.

לעג אויס רייהען ספאָנדזש-קייק אין אַ מיט-פוטער-אויסגע-שמירטע פאַן אָדער פורעם. די שטיקלעך קייק דאַרפן זיין עפעס ווע-ניגער ווי אַן אינטש דיק. דער קייק זאָל זיין אויפ'ן גאַנצען דנאָ און אַרום די זייטען. אויב זיי ווילען זיך ניט צוקלעפען, געברויך אַביסעל איי-ווייסעל ביי די עקען און דאָס וועט זיי צוזאַמענהאַלטען.

שנייד אָן נאָך אַביסעל קייק, זעקס אָדער אַכט קאָקאָ-נוס מאַ-קאַרונס, אַביסעל ראָזשינקעס, אַ זשמעניע מיט קוררענטס און אַביסעל צוריענע ציטראָן און לעג דאָס אַריין אין דער פאַן. מאַך אַ קאָס-טארד ווי אָנגעצייגט אין נומער 457, גיס עס אַרויף אויפ'ן פודינג, דעק עס גוט צו, שטעל עס אַריין אין אַ פאַן וואַסער און לאָז עס באַקען אויפ'ן אויווען אָדער אין אויווען. אָנדערטהאַלבען שטונדען איז גע-נוג. עס זאָל סערווירט ווערען מיט וויין-סאַס.

459. טשאַקאָלאַט און פיעטש פודינג.

קאָך אָב אָדער דעמפּף אַ קאַן פיעטשעס ביז זיי זיינען גענוג ווייך זיי גוט צו צושלאָגען. אויב זיי זיינען ניט זיס גענוג, זאָל מען צו-

שיטען צוקער. עם זאָל גוט צוקאָכט ווערען, צומישענדיג אַן אונז פוטער. צומאָהל 4 אונזעם טשאַקאָלאַד זיסען אין אַ פּאַינט מילך און דאָן קאָך עס, מישענדיג ביז עס ווערט זעהר גלאַט. אין דעם זאָל מען אַרײַנלעגען פיער גוט־צושלאָגענע אייער. גים אַרויף ריעזע פערמישונג אויף די פיעטשעס, וועלכע זאָלען זיין אין אָרט, גוט אונטערנעשמירט מיט פוטער. דאָן באַק אין אַ מיטעלמעסיגען אויווען, לאַנגזאַם, אונגעפעהר אַ פערטעל שטונדע.

460. קאָקאָ-נוס פּוּדינג.

צומיש אַ פערטעל פונט צומאָלענע קאָקאָ-נוס מיט דריי עס־לעפעל ברויט־ברעקלעך, גוט צומאָהלען, און די זעלכע מאָס פּוּל־ווערזירטען גראַנולירטען צוקער. לעג אַרײַן אַ טהעע־לעפעל פוטער, עס זאָל זיין גענוג ווייך אַז מען זאָל עס קענען גוט דורכמישען מיט דעם איבריגען.

לעג אַרײַן אַ זשמעניע ראָזשינקעס, איבערגעשניטען אין צווייען, און די אַנגעריבענע שאַלאַכץ פון אַ לימענע. דערהיטץ אַ קאָפע מילך ביז צום קאָך־פּונקט און גים דאָס אַרויף אויפ'ן פּוּדינג. פריהער זאָל מען עס דורכזייען צוזאַמען מיט צוויי גוט־צושלאָגענע אייער. דאָס אַלעס זאָל אַרײַן אין דער פערמישונג. בעשפּרינקעל מיט אַביסעל נאָטמעג פון אויבען און באַק אין פּאַן אונטערנעשמירט מיט פוטער, צוואַנציג מינוטען.

461. קאַלעֶדזש פּוּדינג.

צוויי פּוּלע קאָפעס איבערגעזיפטעס מעהל, צוויי פּוּלע טהעע־לעפעל בייקינג־פּאָודער, איין טהעע־לעפעל זאָלע, דריי טהעע־לעפעל פוטער, איין קאָפע צוקער, צוויי אייער, איין קאָפע זיסע מילך. זיפּ צוזאַמען דאָס מעהל מיט דעם בייקינג־פּאָודער און זאָלע; צושלאָג די פוטער און צוקער אין אַ סמעטענע, דאָן גים אַרײַן די מילך, מיש אַרײַן דאָס מעהל, און ענדליך די ווייסלעך פון די אייער וועלכע זיינען גאַנץ שטייף צושלאָגען געוואָרען. באַק אין אַ ניט־טיעפע פּאַן. דאָס זאָל מען עסען הייסערהייט, מיט לעמאָן אָדער וויין סאָס.

אין אויסזעהן און געשמאק איז קאללערזש פודינג ווי געוועהנ-
ליכער קייק. מען דארף איהם דערפאר אָבפרובירען מיט א שטרוי.

462. באַרג־טהוי פודינג.

איין פאינט מילך, געלעכלעך פון צוויי אייער, צוויי עס-לעפעל
קאָקאָ-נוס, א האלבע קאָפע ראָלד קרעקער, א טהעע-לעפעלע לימענע
זאָפט. מיש אלעס אויס צוזאמען. באַק א האלבע שטונדע. ווען עס
ווערט פארטיג, בעדעק מיט א פראַסטינג פון די ווייסלעך פון ביידע
אייער און א קאָפע צוקער.

463. דאמפלינגס.

ווען מען וויל קאָכען דאמפלינגס (dumplings) זאָל מען זיי מאַ-
כען פון ביסקויט מעהל.
קאָטשעל זיי אויס א האלבען אינטש דיק, צושנייד אין פיער-
עקיגע שטיקלעך, לעג אַרײַן די פרוכט אין מיטען, וויקעל אַריבער
דאָס טייג און וויעקעל אַײַן דעם דאָמפלינג אין א טיכעל (cloth), ניט
צו פעסט, ווייל מען מוז לאָזען פלאַטיז דער דאָמפלינג זאָל אויפגלייזן.
זעלבע דאָמפלינגס דאַרפען קאָכען דריי-פערטעל שטונדע. מען
זאָל זיי סערווירען אזוי שנעל ווי זיי זיינען פארטיג, זאָנסט ווערען
זיי צו שווער.
פאַר געבאָקענע דאָמפלינגס דאַרף מען מאַכען א גוטען פאַי־דעק.

464. געפּעל דאָמפלינגס.

די הויפטזאך איז, אַז די עפּעל זאָלען זיין גוט. דאָן זאָלען זיי
ווערען אויסגעווילט, אָבגעשוילט און אָנגעפילט מיט צוקער, אינגבער
אַדער לעמאָן-פלייוואָר, א קליין שטיקעל פוטער.
עפּעל דאָמפלינגס זיינען אַם בעסטען ווען מען דעמפּט זיי,
אַבער, אין אַזא פאַל, וועט מען זיי פריהער דאַרפען קאָכען א גאַנצע
שטונדע איידער מען דעמפּט זיי.

465. דזשינדזשער ברויט פודינג.

צוויי קאָפּעס ברויט ברעקלעך, איין קאָפּע מעהל, איין קאָפּע גאַלדענער סירופ אָנגעוואַרעמט, איין האַלבע קאָפּע דינער צוקער, אַ האַלבע קאָפּע קריסקאָ, אָדער דריי־פערטעל קאָפּע פּוטער, אַביסעל זאַלץ, אַ טהעע־לעפעלע דזשינדזשער, מיש גוט אויס מיט אַ גוט־צושלאָגענעם איי, קאָך אין אַ פּוטער־פורעם דריי שטונדען און סער־וויר מיט הייסען סאַס.

466. אַ שנעלער פודינג.

דאָס מאַכט מען ענטוועדער פון ראַי (קאָרן) מעהל, אָדער גאָר פון אינדיען פּלאַוער (געלע מעהל). ווען דאָס ווערט געמאַכט פון ראַי־מעהל, אייער און מילך, הייסט עס אַ „מינוטען־פודינג“.

פאַר אַלעמען דאַרף מען האָבען פאַרטיג וואַסער, וואָס האַלט גוט אין קאָכען. מיש אויס פינף אָדער זעקס עס־לעפעל געלעס מעהל מיט קאַלטעס וואַסער און מאַך פריהער אַ ווייכען פאַפּ. דאָן גיס צו לאַנגזאַם פון דעם הייסען וואַסער ביז אַלעס זעהט אויס ווי איין פליסיגקייט. דאָן שיט אַריין דאָס מעהל אין קאָכעדיגען וואַסער און מיש אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געריכט. דאָן נעהם אַביסעל טרוקענעס מעהל און שיט אַריין, דורך די פינגער, לאַנגזאַם. מען דאַרף דאָס קאָכען אונגעפעהר צעהן מינוטען און עס דאַרף ווערען אַזוי האַרט, אַז מען זאָל עס קוים קענען מישען.

דאָס קען מען עסען מיט מאַלאַסעס אָדער מיפּעל סירופּ.

(נאָכבעמערונג : מיר גיבען דאָ די פּאַלשטענדיגע פּאַרשריפט לויט די אַמעריקאַנישע קאָך־ביכער. אין דער ווירקליכקייט אָבער, זיי־נען מאַנכע אידישע פרויען בעסער בעקאַנט מיט דיעזער אַרט קאָכען.

די אַמעריקאַנישע רופּען עס פודינג, און אויף אידיש הייסט עס מאַמאָליגע, ווען עס איז געמאַכט פון געלע מעהל, און לעמעשקע, ווען עס איז געמאַכט פון רעטשענע מעהל. און אַזוי ווי אי אַ מאַמאָליגע, אי אַ לעמעשקע, מווען געקאָכט ווערען מעהר ווי צעהן מינוטען. דער־פאַר דענקען מיר, אַז די אידישע פרוי קאָכט עס בעסער לויט איהר

אייגענע מעטהאָדע, אָדער לויט דער מעטהאָדע וואָס מיר האָבען שוין פריהער אָנגעוווּיען).

467. געבאָקענער אינדיאַנישער פּודינג.

בריה אָב אַ האַלבע קוואָרט מילך, און ניס דאָס אַרויף אויף פיער עס-לעפעל קאָרן-מיעל (געלע מעהל), לעג צו אַ טהעע-לעפעלע זאַלץ און אַ קליינע קאָפע מאַלאַסעס, אַ טהעע-לעפעלע פּוטער און אַ פּולע טהעע-לעפעלע פּולוועריזירטען אינגבער אָדער אַ האַלבעם טהעע-לעפעלע דזשינדזשער.

עס איז גוט איבערצולאָזען אַ קאָפע מילך פון אָנפאַנג אָן און אָבעקיהלמטערהייך עס אַרויפניסען אויפ'ן פּודינג איידער מען שטעלט איהם אַריין אין אויווען.

מען מעג אַריינלעגען ראָזשינקעס אין דיעזען פּודינג. באַק אַ פּאָלשטענדיגע שטונדע, און אויב דער אויווען איז ניט הייס גענוג, זאָל עס באַקען אַ שטונדע און אַ האַלב. די פּודינג ווערט ניט קאַליע פון צופיעל באַקען, סידען ער איז פּערברענט.

468. אימאַליענישער פּודינג.

לעג אַריין צוויי אונצעס צוקער און פיער עס-לעפעל וואַסער אין אַ געגלעזטער סאָס-פּאַן.

ווען דאָס האָט אויפגעקאָכט, וואַרף אַריין אַ קוואָרט עפעל, וואָס איז פריהער אויסגעהוילט און אָבעשטילט געוווּיען, אָבער ניט צו-שניטען. קאָך ביז עס ווערט ווייך. לעג אַריין פיער עס-לעפעל קרעקער-דאָסט אָדער ברויט-ברעקלעך אין פיער עס-לעפעל מילך און לעג צו די גוט-צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. מיט גוט אויס.

לעג אַריין די עפעל אין דער באַק-פּאַן און איבער דעם דעם קרעקער-דאָסט מיט די אייער. מיט אויס ביז עס ווערט גוט טרוקען, זעטץ אַריין די פּאַן אין אויווען אויף צוויי מינוטען. צושלאָג די ווייס-לעך פון די אייער ביז זיי ווערען אַ דינער שוים, דאַן בעשפרענקעל זיי מיט איין אונץ מעהל צוקער, אָבער צושלאָג זיי ניט מעהר.

לעג אריין די פאן צוריק אין אוווען אויף איין מינוט אום די ווייסלעך זאלען זיך זעמצען. מען קען דאָס עסען היים אָדער קאַלט.

469. לעמאַן פּוּדינג.

אַ פּערטעל פּונט קריסקאַ, אָדער עטוואָס מעהר פּוטער, אַ האַל-בעם פּונט ברויט-ברעקלעך, פּיער אונצעס צוקער, די זאַפט פּון צוויי לימענעס אָדער איינע אַ גרויסע, אַ צוריענע שאַלאַכץ, און צוויי אייער. מען דאַרף דאָס גוט קאַכען און סערווירען מיט פּוּדינג-סאַס. מען קען עס אויך באַקען און אַריינמישען קאַררענטס.

470. מאַקאַראַני פּוּדינג.

קאָך אָב פּיער אונצעס מאַקאַראַניס און צוויי קאַפּעס מילך. מאַך אַ קאָסטאַרד מיט דריי אייער, גוט צושלאַגען, אַ קאַפּע מילך און צוקער צום טעם. שמיר גוט אויס די פּאָן מיט פּוטער, לעג אַריין די מאַקאַראַנעס און גיס אַרויף דעם קאָסטאַרד. זאָל עס באַקען אַ האַלבע שטונדע.

ווען מען וויל, קען מען קאַכען די מאַקאַראַנעס אין שערי-וויין. אַנשטאַט אין מילך, און מען קען אויך אַריינלעגען אַביסעל דאָזשינ-קעס פּאַר'ן באַקען.

אויב מען וויל האַבען זי: הר אַ רייכען פּוּדינג, קען מען דאָן צודעקען מיט איין דעק פּאַפּ-פּעיסט. אין דיעזען פּאַל זאָל דער קאָס-טאַרד זיין רייכער, דאָס הייסט, מען זאָל געברויכען זעקס אייער אַנ-שטאַט דריי.

471. מאַרלבאַראַ פּוּדינג.

רייב אָן זעקס זויערע עפעל, נאַטירליך נאָכדעם ווי זיי זיינען אַבגעשיללט און אויסגעהוילט געוואָרען. מיש אין זיי אַריין די אַנ-געריבענע שאַלאַכץ פּון אַ האַלבע לימענע און דעם גאַנצען זאַפט, זעקס אונצעס פּוטער און די זעלבע קוואַנטיטעט פּוּלועריזירטער צוקער און

זעקס גוט-צושלאָגענע אייער. דעק צו מיט אַ פּאָף-פּעיסט דעק און באַק
 ביז די דעק איז פּאַרטיג.
 אַנשטאַט עפּעל קען מען אויך נעהמען אירגענד אַ גוטען אַייג-
 נעמאַכטיג, אָדער גאָר קעננר-פּיעטשעס.

472. מאַרמאָלאַד פּודינג.

מאָך אַ גוטען ביסקויט-טייג און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך,
 אַ האַלבען אינטש דיק, וואָס זאָל אַרײַנפּאַסען אין אַ גוט מיט פּוטער
 אויסגעשמירטען פּורעם. עס זאָל נעלעגט ווערען איין רײַהע טײַג,
 דאַרויף זאָל מען אויסשפּרייטען מאַרמאָלאַד, דאַן וויעדער טײַג, ביז
 די פּאַן ווערט פול. דאָס מוז מען גוט צודעקען עס זאָל זיך דעמפּפען.
 אַנשטאַט מאַרמאָלאַד איז גוט אירגענד אַן אַייגעמאַכטיג, פּיעטש-
 מאַרמאָלאַד איז דאָס בעסטע.

473. מינוטען פּודינג.

גײַט אַרײַן אַנדערטהאַלבען פּאַינט מילך אין אַ דאָבעל באַילעך.
 מײַש אויס פּינף גרויסע עס-לעפּעל ווייצען-מעהל מיט אַ האַלבען
 פּאַינט מילך, אַ טהעע-לעפּעלע זאַלץ און אַ האַלב אָנגעריבענע נאָטמעג.
 ווען די מילך האָט אויפגעקאָכט, מײַש אַרײַן דאָס מעהל מיט דער
 מילך. זאָל דאָס אַלעס אויפּקאָכען איין מינוט. האַלט אין איין מײַשען.
 נעהם עס אַרונטער פון דעם פּײַער און לאָז עס ווערען לאָז-וואַרעב.
 דאַן לעג צו דריי גוט-צושלאָגענע אייער, שטעל עס אוועק איבער דעם
 פּײַער און מײַש אַזוי לאַנג ביז עס ווערט געדיכט.
 מען זאָל עס ניט לאָזען קאָכען נאָכדעם ווי די אייער זײַנען אַרײַג-
 געמײַשט געוואָרען. סערוויר מיט סאָס אָדער מיט מעהל-צוקער.

474. מאָלאַסעס פּודינג.

מאָך אַ דעק ווי פאַר לעמאָן-פּודינג. קאַטשעל עס אויס אַ האַל-
 בען אינטש דיק. שפּרייט אויס דאַרויף נױ אַרלינס מאָלאַסעס, מײַפעל
 אָדער אַנדערן סירופ און לאָז איבער בײַ די עקען אַביסעל פּלאַטיג.

דאן ראָלל עס צוואַמען ווי אַ בייגעלע. מאַך צו אָדער קלעפּ צו גוט די עקען. בינד אַיין דעם פּוּדינג אין אַ טוך און לאָז עס אַריין אין קאָכעדיגעס וואַסער.

דאָס דאַרף קאָכען צוויי שטונדען. סירופּ איז בעסער ווי מאַ-לאַסעס פאַר אַזאַ פּוּדינג. דער סירופּ זאָל גאַנץ דין אויסגעשפּרייט ווערען.

475. קענימין פּוּדינג.

קאַטשעל אַויס זעקס סאָדא אָדער מילך קרעקערס זעהר דין. לעג צו די געלעכלעך פון דריי אייער גוט צושלאַגען, צוקער צום טעם און אַ קוואַרט מילך. לעג צו די צוריענע שאַלאַכץ פון אַ לעמאָן. געברויך דאָן די ווייסלעך פון די אייער אַלס אַ פּוּדינג.

476. רייז פּוּדינג נומ. 1.

וואַש איבער אַ קליינע קאָפע רייז. די וואַסערן זיינען פּאָזיטיוו גויטהיג. דאָן שטעל זיי קאָכען אין אַ קוואַרט וואַסער. ווען זיי זיינען שוין באַלד פאַרטיג, נעהם זיי אַוועק פון פייער און זייע זיי גוט אָב. לעג אַריין די געקאָכטע רייז אין אַ באַק-פּאַן גוט אויסגעשמירט מיט פּוטער און מיש אויך אַריין אַ שטיקעל פּוטער אין דער רייז. גיס אַרויף אַ קאָסטארד געמאַכט פון פייער אייער, אַ פּאינט מילך, צוקער צום טעם און אַביסעל צומאַלענעם נאָטמעג. אַ האַלבע קאָפע ראָזשינקעס, צושניטען אויף העלפט, זאָל אַריינגעלעגט ווערען. באַק די פּוּדינג אונגעפּעהר דרייפּערטעל שטונדע.

477. רייז פּוּדינג נומ. 2.

וואַש די רייז ווי פּריעהר און לעג זיי אַריין, ניט געקאָכט, אין אַ באַק-פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער. לעג צו אַ האַלבען אונץ פּוטער, צוויי עס-לעפעל לייכט-ברוינעם צוקער, אַביסעל צוריענעם נאָטמעג און אַ קוואַרט מילך. באַק אין אַ לאַנגזאַמען אוווען ביינאַהע צוויי שטונדען.

פיעלע האָבען ליעבער דיעזען פודינג ווי יענעם וואָס האָט אייער
און פרוכט. עס איז אַ גוטער און געזונטער פודינג און די ריין, אזוי
געקאָכט, קלעפט זיך אַט אזוי ווי די פריהעריגע.

478. סאַמאָ פודינג.

קאָך דריי פולע עס-לעפעל סאַמאָ אין אַנדערטהאַלבען פאַינט
מילך, ביז די סאַמאָ ווערט פאַרטיג. דאַן לאָז די סאַמאָ אין די מילך
דעמפּפּען, אָדער לייכט קאַכען, אַ צעהן מינוטען. דאַן נעהם עס אַרונט-
טער פון פיער און לאָז עס זאָל זיך אַביסעל אַבקיהלען ; דאַן לעג
צו דריי גוט-צושלאַנגענע אייער, זאַלץ און צוקער צום טעם. אויך אַן
עס-לעפעל פוטער.
לעג אַריין אַביסעל נאָטמעג, לעמאָן עקסטראַקט אָדער וואַנילאַ.
לעמאָן עקסטראַקט איז, ווי געוועהנליך, דער פאַסענדער פלייוואָר
דערצו.

479. טאַפּיאַקא פודינג.

טאַפּיאַקא זאָל מען אימער איינווייקען איבער נאַכט.
דאַן נעהם דריי אונזעס טאַפּיאַקא און לעג אַריין אַ קוואַרט מילך.
עס ניט לאָזען קיינמאָל שטאַרק קאַכען, זאָנדערן אזוי לאַנגזאַם ווי
נאָר מעגליך.
דאָס איבעריגע קען מען מאַכען ווי מיט סאַמאָ פודינג.

480. טערקישער פודינג.

אַ האַלבען פונט איינפאַכעם גוטעם רינד-פּעט, אַ האַלבען פונט
ברויט ברעקלעך, אַ האַלבען פונט גוטע טערקישע פייגען, איין אונז
מאַנדלען, צוויי אייער, אַביסעל נאָטמעג, זעקס אונזעס ברוינעם
צוקער.
די פייגען, מאַנדלען און פעט זאָלען צוהאַקט און גוט אויס-
געמישט ווערען. דאַן מיש אויס אַלעם צוזאַמען. קאָך עס פיער שטונדען
אין אַ פאַן. מען קען עס שטעלען צום טיש מיט אָדער אַהן סאַם.

481. קארטאָפּעל פּוּדינג.

נעהם פיער קארטאָפּעל, באַק זיי פריהער גוט אָב אין אויווען, נעהם זיי דאָן אַרויס, שויל זיי אַרום, צורויב זיי גוט, גיס אַריין פיער געלעכלעך פון אייער, גוט צושלאַנגען, פיער לעפעל פעט, אָדער, ווען פאַרעווע, קריסקאָ, און, ווען מילכיג, פוטער. דאָן אַביסעל זאַלץ צום טעם. דאָס דאַרף גוט אויסגעמישט ווערען.
 אין דערזעלבער צייט צושלאַנגט מען די פיער ווייסלעך אויף אַ שויב, און מען מישט עס נאָכהער אַריין אין די קארטאָפּעל.
 מען מעג עס אויך דורכקנעטען מיט דער האַנד.
 ווען אַלעס איז פאַרטיג, שטעלט מען אַרויף אַ פּאַן, גוט אונטערנעשמירט, מען לעגט אַריין דעם פּוּדינג און מען שטעלט איהם באַקען.

482. לאַקשען פּוּדינג.

פאַר אַלעמען מוז מען מאַכען לאַקשען.
 דערפאַר זאָל מען נעהמען צוויי אייער, אַ האַלבען גלאָז וואַסער און פערקנעטען מיט מעהל האַרטעס טייג. דערפון אויסוועלגערן אַ בלעטעל לאַקשען, דאָן זיי לאָזען גוט אויסטריקענען, נאָכהער צו-שניידען אויף לאַקשען און זיי אַבקאָכען.
 דאָס וואַסער זאָל מען אַבזויען, אַריינלעגען אַביסעל פעט, אַביסעל זאַלץ, אַריינשלאַנגען דריי אייער, אַריינשיטען אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַריינמישען אַ פערטעל פונט אָנגערעבענע קאָקאָ-נוס און דאָס אויס-מישען.
 דאָן זאָל מען הייס מאַכען אַ פּאַן, אַריינלעגען אַביסעל פעט, דאָס אויפּוואַרמען גוט, אַריינלעגען דעם פּוּדינג און אַריינשטעלען אין אַן אויווען עס זאָל זיך אויסבאַקען.
 ווען דאָס איז שוין אויסגעבאַקען, זאָל מען מאַכען אַן אייסינג פון צוויי ווייסלעך פון אַן איי, צוויי עס-לעפעל צוקער און אַ לעפעלע וואַנילאַ. דערמיט בעגיסען דעם פּוּדינג און אַריינשטעלען אין אויווען אויף עטליכע מינוטען.

483. מעהרען פודינג.

רייניגט אָב פיער מיטעלמעסיגע מעהרען, קאָכט זיי אָב, דאָן צור
רייבט זיי אויפ'ן ריב-אייזען, דריקט זיי אויס און מישט זיי גוט דורך
מיט פיער לעפעל צוקער, פיער עס-לעפעל פעט, און פיער אייער.
דאָן נעהמט צוויי גרויסע לעפעל מעהל, אַ לעפעלע בייקינג-
פאודער, אַביסעל זאַלץ, אַביסעלע ציעמרונג און מישט עס דורך מיט
די מעהרען. גיסט אַריין צוויי עס-לעפעל פעט אין אַ פּוּדינג-פּאַן,
מאַכט דאָס גוט הייס, לעגט אַרויף דעם פּוּדינג און שטעלט אַריין אין
אויזען עס זאָל זיך גוט אויסבאַקען.
ווען דאָס איז פאַרטיג, זאָל מען עס בעשיטען מיט צוקער און
אַביסעל ציעמרונג און וויעדער אוועקשטעלען אין אויזען אויף עט-
ליכע מינוטען.

484. געוועהנליכער שטרודעל.

2 גלעזער מעהל, 1 איי, 3 לעפעל שמאַלץ, 1 לעפעל צוקער,
1 קאָפּע וואַסער, אַביסעל זאַלץ און פערקנעט דאָס, אָבער ניט צו
האַרט.
דאָן נעהמט אַ גלאָז צוקער, אַנדערטהאַלבען לעפעל ציעמרונג
און אַ שטיקעל טרוקענעם ברויט. צורייבט דאָס און מישט איבער גוט
צוזאַמען.
צושניידט דאָס טייג אויף 7 שטיקלעך און מאַכט דערפון
בלעטלעך. נעהמט אַ בלעך, בעשמירט מיט פעטס, לעגט אַרויף איין
בלעטעל, בעשמירט דאָס מיט פעטס, און בעשיט מיט דעם נעמישעכץ
פון ציעמרונג מיט צוקער. לעגט אַרויף אַ צווייטעם בלעטעל, בעשמירט
וויעדער מיט פעטס, נעהמט צוויי אונזעס זיסע און ביטערע מאַנדלען,
צורייבט זיי גוט, מישט איבער מיט צוקער און בעשיט דאָס צווייטע
בלעטעל. לעגט אַרויף דאָס דריטע בלעטעל, בעשמירט מיט פעטס
און דאָן מיט דעם נעמישעכץ פון צימרינג און צוקער. נעהמט אַ
האַלבעם פונט ראָזשינקעס אָהן קערנער, וואַשט זיי איבער ריין און
שפּרייט זיי אויס אויפ'ן דריטען בלעטעל.
דאָן לעגט אַרויף דאָס פיערטע בלעטעל, בעשמירט עס גוט מיט

דזשעללי, אָדער איינגעמאַכט; ; נעהמט אַ פערטעל פונט ציטראָן, צוברעקעלט עס אויף קליינע שטיקלעך און שפרייט עס אויס אויף דער דזשעלי, נאָכהער צודעקען מיט נאָך אַ בלעטעל, בעשמירען מיט פעטס אין דאָן בעשיטען מיט ציעמרונג און צוקער. אויפ'ן פינפטען בלעטעל זאָל מען אָנרייבען די שאַלאַכין פון אַ לימענע אויף אַ ריב-אייזען און איבערשפרייטען. אויף דעם אויסדריקען די זאַפט פון דער לימענע דאָן לעגען דאָס זעקסטע בלעטעל און בעשיטען מיט צימרונג און צוקער. אַרויפלעגען דאָס לעצטע בלעטעל, וויעדער בעשמירען מיט פעט און אויסשפרייטען מיט צימרונג און צוקער.

ווי דאָס ווערט פאַרטיג, זאָל מען עס, פאַרויכטיג, צושניידען אויף פיער-עקיגע שטיקלעך, אַריינשמעלען אין אויווען און גוט אויסבאַקען.

די הויזדווירטהין זאָל אויפפאַסען אַז איידער זי נעהט מאַכען אַזאַ שטרודעל, זאָל זיין אַלעס צובערייטעט צו דער האַנד, כדי מען זאָל ניט דאַרפען וואַרטען ביז יעדער אַרטיקעל בעזונדער ווערט פאַרטיג.



485. גרינצייגען.

דער מענש איז אן אמנווארום אנימאל, אָדער אַ חיה וואָס עסט אַלעס, אי פלייש, אי וואָס די ערד פּראָדוצירט.
אָבער עס איז ניט ווייל ער וויל, עסט ער אַלעס, נאָר ווייל ער מוז אַלעס עסען. אזוי וויל די נאַטור.

דער מענש מוז עסען גרינצייגען, ווייל דאָס איז נוטהיג צו דער עקזיסטענץ פון זיין קערפּער.

אָבער גרינצייגען קען דער מענש ניט עסען רויהערהייט, און קאָכען גרינצייגען מוז מען וויסען ווי אזוי. אָט וועגען דעם וועלען מיר יעצט ריידען.

די הויזווירטהין זאָל וויסען, אז אירגענד אַן עסען, אָהן גרינצייגען האָט ניט פּיעל ווערטה. דערפאַר זאָל זי אין זינען האָבען, אז זי דאַרף צובערייטען גרינצייגען, נאָר די הויפּזאַך איז, זי זאָל וויסען ווי דייעזע צו צובערייטען.

מיר וועלען דאָ געבען אייניגע זעהר־איינפאַכע רעגעלען, וואָס וועלען זיין גרינג צו געדענקען. צום ביישפּיעל: גרינצייגען וועלכע וואַקסען איבער דער ערד, אָדער אויף דער ערד, זאָלען צוגעשטעלט ווערען אין קאָכעדיגעס וואַסער. יענע וואָס וואַקסען אין דער ערד, אין קאַלטעס וואַסער. איין אויסנאַהמע צו דעם רעגעל, זיינען קאַר־טאָפּעל, ווען זיי זיינען רויה, דאַן זאָל מען זיי צושטעלען אין קאַר־כעדיגעס וואַסער.

עס איז אונמעגליך צו געבען אַ פּאָזיטיווע בעשטעטיגטע רעגעל ווי לאַנג יעדע גרינצייג בעזונדער דאַרף זיך קאָכען. דער בעסטער וועג אויסצוגעפינען אויב זיי זיינען פאַרטיג, זאָל מען זיי פּרוּבירען און זעהן אויב זיי זיינען ווייך גענוג.

יעדענפאַלס וועלען מיר געבען אַ טאַבעלע פון די געווענהליכע דורכשניטליכע רעגעלען:

אספאראגום, 20 מינוטען.
 ארטיטשאָוקס (Artichokes), 20 מינוטען.
 לאמע ביענס (גרויסע פאסאָליעס), א האַלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
 סטרינג ביענס, אויב צוהאַקט, 40 מינוטען ; אויב איבערגע-
 באַרַכען, 40 מינוטען.
 ביטס (בוריקעס), א שטונדע אום זומער, 2 אָדער 3 שטונדען אום
 ווינטער.
 קרויט, אויב צושניטען בלויז אין פערטלען, 25 מינוטען אום
 זומער ; א נאַנצע שטונדע אום ווינטער.
 סעלערי (צעלענע), א האַלבע שטונדע.
 קאליפלאַוער (Cauliflower), א האַלבע שטונדע ביז 45 מינוטען.
 מעהרען, 45 מינוטען אום זומער ; א שטונדע אום ווינטער.
 גרינער קאַרן („האַט קאַרן“), 20 ביז 25 מינוטען.
 ציבעלעס, א שטונדע.
 אָיסטער פלענט (פּאַטליזשאַנעס), 25 מינוטען.
 אַרבעס, 20 ביז 25 מינוטען.
 קאַרטאָפּעל, 20 מינוטען ביז א האַלבע שטונדע.
 ספינאַטש (ספינאַט), 40 מינוטען.
 טוירניפּס (קירביס), 45 מינוטען אום זומער, א שטונדע אום
 ווינטער.
 די בעסטע גרינצייגען ווערען אַם איינפאַכסטען געקאָכט.

486. אַרטיטשאָוקס.

דיעזע זאָל מען אָבשיילען און אַריינװאַרפען אין װאַסער, װאָס
 עס זאָל זײַן אַ האַלבע קאַפע סײַדער־עססיג, כּדײַ די אַרטיטשאָוקס
 זאָלען ניט װערען שװאַרץ.

487. אספאראגום.

דער אספאראגום מיט ווייסע שטעקעלעך איז, ווי געוועהנליך,
 דער בעסטער. מען דאַרף אימער פּרובירען מיט'ן נאַגעל, אויב די

שטעקלעך זיינען צו הארט, זאל מען ניט קויפען. אויב די עקען פון די שטעקלעך זעהען אויס טונקעל און טרוקען, איז דאס פערלעגענער אספאראגוס.

די זאפטיגע און פרישע שטעקלעך זאלען צוזאמען געבונדען ווערען און אריינגעשטעלט ווערען אין א טיעפער סאס-פאן, כדי אפילו די שפיטצען זאלען קענען גערעמפפט ווערען און דאך זיך ניט אָנְרירען אָן וואסער. דאָס זאל מען סערווירען אויף טאָאסט מיט פוטער.

488. באַסטאָן געבאַקענע פאַסאַליעס.

דאָס איז אַ ריינער אמעריקאנישער מאכל, און אַז מען מאַכט עס גוט, איז עס אַן אויסגעצייכענטע ביליגע, אָבער נאָהרהאַפטע שפייז. ווייך איין אַ קוואַרט ווייסע פאַסאַליעס איבער נאכט אין קאַלטעס וואסער. גאַנץ פריה זאל דיעזעס וואסער אויסגעגאָסען ווערען, די פאַסאַליעס דורכגעוואשען און צוגעשטעלט קאָכען.

זיי זאלען אזוי לאַנג קאָכען ביז די הייטלעך הויבען אָן צו פלאַט-צען. דאָן זאל מען זיי אַרונטערנעהמען פון פיער, אָבזייען און אַרונטערנעהמען די הייטלעך, וועלכע מען קען ניט פערדייהען.

דאָן זאל מען אַריינלעגען די פאַסאַליעס אין אַ טיעפער פאַן, אָדער אין אַ טאָפּ, אַרויפלעגען אַ שטיק גוטעס, געזאַלצענעס ברוסט-פעט, אָדער אַ שטיק ניט-אויסגעשמאַלצענעס געזען-פעט. אַ פונט איז די ריכטיגע מאָס. דאָס זאל מען בעשיטען מיט פעפער און צולעגען אַ לעפעל מאָלאָסעס. אויף דעם זאל מען אַרויפגיסען וואסער, גוט צודעקען, און באַקען אין אַן אויווען ניט וועניגער ווי 4 שטונדען.

דאָס הייסט, באַסטאָן בייקד ביענס. ניו יאָרקער בייקד ביענס ווערען אויף אזוי פאַרבערייטעט, אויסער, וואָס מען באַקט זיי ניט אין קיין טיעפער כלי און איידער זיי ווערען גאַנץ פאַרטיג, דעקט מען זיי אויף און מען לאָזט זיי ווערען גאַנץ ברוין.

מען קען אויך מאַכען דאָס זעלבע גאָר אָהן פעט, נאָר אנשטאָט וואסער געברויכט מען מילך, און מען גיט בלוז אַכטונג עס זאל ניט אויסטריקענען צו שנעל.

489. סטרינג ביענס.

פאר אלעמען זאל מען ארויסציהען די פעדים פון די גרינע פאסאליעס (סטרינג ביענס), דאן זיי איבערברעכען, און אזוי גוט אויס-וואשען צוויי קווארט ביענס, דאן זיי לאָזען קאָכען אין א סך וואסער 15 מינוטען, אָבזייען און וויעדער אַריינלעגען אין צוויי קווארט קאָכעדיגעס וואסער. דאָס זאל מען לאָזען זיעדען. איידער עס ווערט פאַרטיג, זאל מען אַריינלעגען זאַלץ און פעפער, דאן אַריינגיסען אַנדערטהאַלבען עס-לעפעל פוטער וואָס מען האָט פריהער צורייבען מיט צוויי עס-לעפעל מעהר און א האַלבען פּאַינט זיסען קריעם.

אָדער, ווען מען וויל, קען מען אַריינלעגען א שטיקעל געזאַלצענעם ברוסט-פעט נאָכדעם ווי די ביענס ווערען האַלב-פאַרטיג און נאָכהער אויסקאָכען צוזאַמען. מען קען אויך דאָס ברוסט-פעט פריהער קאָכען א שטונדע און דאן צולעגען די ביענס.

סטרינג ביענס איז אַן אויסגעצייכענטעם גרינצייג און איז זעהר געזונד פאַר'ן מענשען.

אַם בעסטען זיינען די סטרינג ביענס ווען זיי ווערען אַם איינ-פאַכסטען געקאָכט. דאָס הייסט, בלויז מיט אַביסעל זאַלץ. מאַנכע, וואָס האָבען לייעב זיס, קענען אַריינגיסען אַביסעל צוקער.

490. טרוקענע לאמע ביענס.

טרוקענע גרויסע פאסאליעס (לאמע ביענס), זאל מען נעהמען א קווארט און אויסוואשען אין צוויי ווארעמע וואסערן. דאן זיי איינ-ווייקען אויף דריי שטונדען, אָבזייען און שמעלען קאָכען אין גענוג קאָכעדיגעס וואסער, אַז עס זאל זיי צודעקען. דער טאָפּ זאל זיין צו געדעקט מיט א בלעכענעם דעקעל און מען זאל צוגיסען קאָכעדיגעס וואסער אזוי שנעל ווי דאָס קאָכט אויס.

אזוי זאל זיך עס קאָכען, שנעל, אַנדערטהאַלבען שטונדען.

אזוי דאַרף מען אָבקאָכען לאמע ביענס. יעצט קומט די פאַר-בערייטונג.

מאַנכע מענשען האָבען לייעב די ביענס אַט אזוי ווי זיי זיינען,

בלויז מיט אביסעל זאלץ, און זיי אריינמישען אין א זופ. אנדערע האָבען זיי ליעב מיט זאלץ און פעפער, צו עסען טרוקען.

א טהייל נעהמען ארויס די זופ און אין דיעזער זופ מישען זיי אריין אן עסלעפעל פוטער וואָס איז פריהער דורכגעריבען געוואָרען מיט אן עסלעפעל מעהל. דאָס מאַכט אן אויסגעצייכענטע דרעססינג.

די זעלבע ביענס קען מען מאַכען זיס מיט איינפאַכען צוקער, מיט מאָלאַסעס, מיט ברוינעם צוקער, אָדער מיט האָניג.

אם בעסטען איז, ווען מען לאָזט זיי נאָכהער ווערען ברויז מיט דעם צוקער אָדער מיט דעם האָניג.

491. בוריקעס.

מען מוז אַכטונג געבען ניט אַנצושניידען די שטעקעלעך אָדער שטאַמען פון די בוריקעס צו נאָהנט צו די בוריקעס. אויב מען טהוט דאָס, דאַן „בלוטעט“ דער בוריק און פערלירט אויסער דעם קאָליר, אויך דעם טעם. די שטאַמען זאָלען בלייבען וועניגסטענס דריי אינטשעס לאַנג. מען זאָל די וואָרצעלעך אויך ניט אַבברעכען ביז די בוריקעס זיינען אַבגעקאָכט.

בוריקעס קען מען סערווירען אַבגעקאָכט וואַרעמעהייט מיט אַ שטיקעל פוטער און פעפער. אָבער מען קען זיי אויך צובערייטען מיט אַ ביסעל צוקער אַלס אַ צימעס, אָדער צושפּיזן.

די זעלבע בוריקעס קען מען אויך מאַרינירען און מאַכען סאַלאַד. פאַר אַלעמען מוז מען זיי לאָזען גוט קאַלט ווערען און דאַן זיי צור האַקען מיט עססיג. מען קען אויך אַריינשניידען אַ פּאָאר סלייסעס ציבעלע און עססיג. אָבער איידער מען סערווירט דעם סאַלאַט זאָל מען די ציבעלע אַרויסנעהמען.

492. געקאָכטעם קרויט.

עס זיינען דאָ אונזעהליגע מעטהאָרען ווי צו קאָכען קרויט, אָבער די געזונדעסטע מעטהאָדע איז די איינפאַכסטע.

פאַר אַלעמען זאָל מען אַרונטערנעהמען בלאַט נאָך בלאַט פון דעם

קעפעל קרויט, זיי גוט אויסוואשען, און דאן אריינווארפען בלאט נאך בלאט אין קאכעדיגעס וואסער, און אזוי זאל עס קאכען 15 מינוטען. ווען קרויט ווערט אזוי געקאכט וועט עס זיין ווייך און עס וועט זיך פיהלען דערפון וועניגער גערוד. מען זאל עס סערווירען מיט א ווייסען סאָס געמאכט אזוי :

איין פאינט מילך, אָדער האַלב מילך און האַלב וואַסער ; צוויי עס-לעפעל פוטער, צוויי פולע עס-לעפעל מעהל, א האַלבן טהעע-לעפעל זאַלץ, א האַלבן טהעע-לעפעל פעפער, די מילך זאל דער-היטצט ווערען איבער דעם הייסען וואַסער, די פוטער זאל מען אַריינ-לעגען אין א גראַניט סאָס-פאַן ביז עס ווערט צושמאַלצען און עס מאַכט בלאָזען. מען זאל זיין פאַרויכטיג און ניט מאַכען די פוטער ברוין. אין דעם זאל מען אַריינלעגען דאָס טרוקענע מעהל און שנעל אָבער גוט אויסמישען. אויף דעם זאל מען אַרויפגיטען א דריטעל פון דער מילך, דאָס לאָזען אויפקאכען ביז עס ווערט געדיכט. דאן נאך א דריטעל פון דער מילך און לאָזען ווערען געדיכט. מען מוז גוט מישען ביז עס ווערט פאַלשטענדיג גלאַט. דאן אַריינגיסען דעם רעסט פון די מילך. ווידער אויפקאכען, אויסמישען, אַריינשיטען זאַלץ און בעפער. אין דיעזען סאָס זאל געגעסען ווערען דאָס קרויט.

493. געפרעגעלטעם קרויט.

דאָס קרויט זאל צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען גאַנץ דין. דאָס זאל מען בעזאַלצען און בעפעערן, גוט אויסמישען און לאָזען שטעהן 5 מינוטען.

דאן זאל מען אויפשטעלען אן אייזערנעם קעסעל און מען קען געברויכען גוטעם אויסגעשמאַלצענעם ברוסט-פעט, עופות-פעט, פוטער אָדער גאָר קריסקאָ. אן עס-לעפעל פון אירגענד איינעם פון דיעזע פעטען זאל גוט אויפגעקאכט ווערען, דאן זאל מען אַריינלעגען דאָס קרויט, גוט מישען ביז עס ווערט ווייך. אזוי, הייסערהייט, זאל עס געגעבען ווערען צום טיש.

אויב מען מאַכט עס מיט קריסקאָ אָדער פוטער, זאל מען נעהמען א האַלבע קאָפע זיסען קריעם און דריי עס-לעפעל עססיג — דעם עססיג אַריינגיסען נאָכדעם ווי דער קריעם איז גוט דורכגעמישט גע-

וואָרען. דאָס זאָל מען אַרויפניסען אויפ'ן קרויט אַזוי שנעל ווי מען
נעהמט עס אַרונטער פון פּיער. עס איז אַן אויסגעצייכענטע שפּייז.

494. רויטעם קרויט.

קלייב אויס צוויי קליינע קעפלעך האַרטעם רויטעם קרויט. שנייד
זיי איבער אויף דער העלפט דורכ'ן טשאַקען. דאָן צושנייד זיי אין
קליינע סלייסעס. לעג אַרײַן אין אַ סאַס-פען פּוטער, קריסקאָ אָדער פעט.
ווען דאָס איז הייס, לעג אַרײַן דאָס קרויט, אַ טהעע-לעפעלע זאַלין,
צוויי אָדער דריי עס-לעפעלע עססיג, איין ציבעלע ; קאָך צוויי און אַ
האַלבע שטונדע. ווען עס ווערט צו טרוקען, זאָל מען צוגיסען אַביסעל
וואַסער.

495. געפילטעם קרויט.

קלייב אויס אַ האַרטעם קעפעל קרויט, פאַרע עס מיט הייסעם
וואַסער און לאָז עס שטעהן אַ האַלבע שטונדע. זיי אָב און טריקען
אָב מיט אַ ווייך טיכעל. נעהם צוויי טהעע-לעפעלע רייז, אַ האַלבעם
פּונט געהאַקטעם פלייש, אַביסעל צוהאַקטע ציבעלע און פעטרושקע
און מיש אַלעס גוט דורך. עס איז בעסער עס דורכצוקנעמען מיט דער
האַנד.

דאָן קען מען נעהמען מיט אַ לעפעל, אַריינלעגען אין יעדען בלע-
טעל קרויט, עס אַיינויקלען און פערקלעפען. עס איז גוט עס אַיינ-
צוואוויקלען אין אַ טשיז-קלאָטה און אַזוי קאָכען צוויי שטונדען.

דאָס איז די אַמעריקאַנישע מעטהאָדע און איז, אין תּוך גענומען,
גאַנץ עהנליך צו די רוסישע פּראַקעס און רומענישע האַלישקעס.

פּראַקעס און האַלישקעס זיינען איינס און דאָס זעלבע, און מיר
האַבען שוין, ביי די פּליישיגע מאַכלים, אָנגעצייגט, ווי זיי ווערען
געמאַכט. דאָ אָבער איז דער עיקר דאָס קרויט. מען קען קאָכען דאָס
געפילטע קרויט אָהן אַ טשיז-קלאָטה.

די אַמעריקאַנער סערווירען דאָס הייסערהייט מיט קריעם-סאַס
און בעפּוצען עס מיט געפרעגעלטע סאַסערזשעס.

496. געקאכטע מעהרען.

מעהרען זאלען ווערען אָבגעשטאָבען, ניט געשיילט. דער רויטער טהייל איז דער בעסטער טהייל. דאָן זאָל מען זיי צושניידען אין דער לענג און קאָכען אין זאָלצ-וואַסער.

ווען זיי זיינען זעהר יונג, קען מען זיי סערווירען מיט אַ שטיק פוטער אין אַ ווייסען טעלער אָדער סאַסע.

מעהרען קען מען אויך קאָכען אַלס צימעס, אין זיסען.

497. קאָלי-פלאַוער.

קאָלי-פלאַוער זאָל מען אַרײַנלעגען אין קאַלטעס זאַלצ-וואַסער פאַר 10 מינוטען, כדי אַז די פֿליעגעלעך אָדער אַנדערע אינסעקטען פֿון צווישען די בלעטער זאַלען אַרויסקומען. דאָן זאָל מען אַוועקברעכען די אויסערע בלעטעלעך, נאָר מען זאָל לאָזען די קורצע שטאַמען אום זיי זאַלען קענען צוזאַמענהאַלטען דעם ווייסען טהייל. לעג אַרײַן דעם קאָלי-פלאַוער אין אַ רײַנעם טוך און קאָך עס אין הייסעס זאַלצ-וואַסער. אָדער, ווען דו וועסט אַבשוּימען דאָס וואַסער און זײַן זיכער, אַז דער טאָפּ איז פֿריי פֿון אירגענדר אַ פעטס, קענסטו קאָכען דעם קאָלי-פלאַוער אָהן אַ טוך.

עס זאָל זײַך קאָכען מיט'ן קאַפּ אַרונטער, מען זאָל עס טיכטיג שווימען, זאָנסט וועט עס פֿערלירען דעם קאָליר.

מען קען עס סערווירען מיט פוטער.

498. סעלערי.

די וואָרצלען פֿון אַלטער סעלערי זיינען אַן אויסגעצײכענטער גרינצײג.

זיי קענען געמאַכט ווערען, אונגעפֿעהר, ווי מעהרען. יענע וואָס האָבען ליעב סעלערי אין זיסען, זאַלען בעסער אַרײַנלעגען האָניג און לאָזען ווערען ברוין.

499. געקאכטער קאָרן.

געקאכטער קאָרן (גרינער קוקורוז) זאָל אזוי געמאכט ווערען :
 פריהער זאָל מען אַרונטעררייסען די בלעטער, דאָן גוט אוועק-
 נעהמען די גרינע האָאר, אַריינלעגען אין אַ טאָפּ און גוט צודעקען
 מיט זאַלץ-וואַסער. עס זאָל זיך קאָכען אַ האַלבע שטונדע.
 עס איז בעסער צו סערווירען יעדען קאָרן בעזונדער איינגע-
 וויקעלט אין אַ סערוועטקע (נעפּקין). מען קען דאָס עסען בלויז מיט
 זאַלץ, אָדער מיט זאַלץ, פעפּער און פּוטער.

500. געבראָטענער קאָרן.

ניט פּיעלע ווייסען דעם אויסגעצייכענטען טעם פון געבראָטענעם
 קאָרן. די שטאַדט-לייט פּרובירען עס זעלמען. אָבער יענע וואָס
 וואָהנען אויפ'ן לאַנד און האַבען, אין סיואַן, פּייערן אויפ'ן פּעלד, וויי-
 סען ווי גוט דאָס איז.

די קאָרנס זאָלען גערייניגט ווערען און געלענט אין פּראָנט פון
 פּייער זיך צו בראָטען, און דאָן זאָל מען עס דרעהען אויף אַלע זייטען,
 ביז זיי ווערען גוט ברוין.

מען קען אזוי בראָטען קאָרן איבער האַלץ-קויהלען, אָדער, ווי
 מען מאַכט בראָילד פּלייש.

דער קאָרן בעהאַלט דאָן אין זיך זיין גאַנצע נאַטירליכע זיסקייט.

501. פּרעזערווירטער קאָרן.

פּרעזערווירטער קאָרן, אָדער קעננד קאָרן, זאָל מען עפענען די
 בלעך וועניגסטענס מיט אַ שטונדע פּריהער, גוט אַבויען און אַריינ-
 לעגען אין אַן עגט אָדער ערדענע כלי, דאָס זאָל געקאכט ווערען אין
 פּרישער מילך, אַביסעל צוגעזאַלצען.

עס איז אַם בעסטען דאָס צו קאָכען אין אַ דאָבעל־באָילער, און
 ווען עס ווערט פּאַרטיג, סערווירען מיט פּוטער.

502. קארן פריטלערס.

צורייב א האלבעס טומץ זערנעם פון זיסען קארן, מיש אויס מיט דער זעלבער קוואנטיטעט קעננר קארן, וואָס איז פריהער גוט אָבגע-זיגען געוואָרען. מיש דאָס אויס מיט די געלעכלעך פון די אייער, גוט צושלאָגען ; אַנדערטהאלבען פּאַינט איבערגעזיפטעס מעהל, וואוהין מען זאָל אַרײַנלעגען צוויי טהעע-לעפעלעך בייקינג פּאַודער און אַביסעל זאַלץ. דערצו וועט מען בענויטהיגען א פּאַינט מילך. מיש אויס ווי פּאַר פּאַנקייקס. מען קען זיי קאַכען אַרײַנלעגענדיג גרויסע עס-לעפעל אין הייסען פעט, קריסקאָ אָדער פּוטער.

503. געדעמפּטע אוגערקעס.

קלייב אויס גרויסע, דיקע אוגערקעס, שייץ זיי אָב, אויפּפּאַסען אוועקצושניידען דאָס גאַנצע גרינע, אָבער ניט די קערענדלעך. דאָן צושנייד די אוגערקע אין פיער לאַנגע שטיקער. קאָך דאָס אָב אין זאַלץ-וואסער, וואוהין מען זאָל אַרײַנלעגען עטליכע גאַנצע פעפּערס מען קען מאכען א פּוטער-סאָס מיט דעם וואסער אין וועלכען די אור-גערקעס זיינען געקאכט געוואָרען. דאָן זאָל מען סערווירען די אוגער-קעס אויף טאָאסט פּונקט ווי אַספּאַראַנזום.

זיי זיינען דאָן א פיינע שפייז און פיעל לייכטער צום פערדייען ווי אין דער צייט ווען זיי זיינען רויה.

504. דאָנדעליאַן.

דאָנדעליאַן איז א בלום אָבער אויך אַן אויסגעצייכענטעם גרינ-צײַג.

זיי זיינען נאָר גוט צום עסען, ווען זיי בליהען. שנייד אָב די בלעטלעך, קלייב זיי גוט איבער, וואָש זיי אין עטליכע וואסערן, לעג זיי דאָן אַרײַן אין קאָכעדיגעס וואסער, קאָך זיי א שטונדע, זיי אָב, גיס צו געזאַלצענעם קאָכעדיגעס וואסער און קאָך ווייטער צוויי שטונד-ען. ווען פּאַרטיג, גיס זיי אַרײַן אין א דורכשלאַג, און לאָז אָבזײען.

גיב צו פוטער, נאך אביסעל זאלץ, ווען נויטהיג, און שנייד זיי מיט א מעסער.

505. ענג פלענט (פאטלאזשאנעס).

דאס קען מען סערווירען אויף פערשיעדענע אופנים. דער ערשטער אופן איז, צושניידען די בלויע פאטלאזשאנע אין שטיקלעך, א אינטש דיק און לאזען ליעגען אין זאלץ וואסער עטליכע שטונדען ארויסצונעהמען דעם ביטערן טעם. דערהיטץ דאן אביסעל פוטער און פרעגעל די שטיקלעך ביז זיי ווערען גוט ברוין. מען זאג זיי ניט טונקען אין פוטער אָדער מעהל.

אין די באַלקאנישע לענדער מאכט מען פון פאטלאזשאנעס אי אַ פאַרשפּייז, אי אַ סאַלאַט.

פאַר אַלעמען לענט מען אַרײַן די גאַנצע פּאַטלאַזשאַנע אין אַ ציעמליך הייסען אויווען. ווען זי ווערט גוט אַבגעבראַטען, דאָס הייסט, ווייך, נעהמט מען זי אַרויס, מען לאָזט זי אַבקיהלען, דאָן נעהמט מען אַרונטער די שאַלאַכץ, וואָס געהט לייכט אַרונטער. מען דאַרף נאָר אַכטונג געבען ניט צו בעריהרען די פּאַטלאַזשאַנע מיט מעטאַל, ווי אַ מעסער אָדער אַ לעפּעל, ווייל זאָנסט ווערט דאָס שוואַרץ.

אַם בעסטען איז אומצוגעהן מיט אַ הילצערנעם לעפּעל, און זאָ- נאַר מיט אַ הילצערנעם מעסער. די פּאַטלאַזשאַנע ווערט אַזוי צוהאַקט און אַרײַנגעלעגט אין אַ טעלער.

יעצט קען מען מאכען אַ פאַרשפּייז.

דער פאַרשפּייז בעשמעהט פון אַ דין צושניטענע ציבעלע, זאַלץ, פעפּער און גוטער אַליווען-אויל. דאָס אַלעס מישט מען אויס מיט דער פּאַטלאַזשאַנע און עס איז אַ פּיינע שפּייז.

אַלס סאַלאַט געברויכט מען אַ פּאַאר גרינע געבראַטענע פעפּערס, זאַלץ און גוטען וויין-עססיג, אַלעס אויסגעמישט צוזאַמען.

506. שוועמלעך.

שוועמלעך, אָדער מאַשרומס, איז איינע פון די פּיינסטע און דעליקאַטעסטע שפּייזען. עס איז קיין צווייפעל, אַז מען קען עס עסען

געטריקענטערהייד, אָבער פרישערהייד, נאָר וואָס אָבגעריסען פון פעלד, זיינען זיי אַ סך בעסער.

מען קען אָפט געפינען שוועמלעך ניט ווייט פון הויז, ווען מען וואָהנט אויפ'ן לאַנד. אָבער אזעלכע וואָס זיינען ניט פּאָזיטיוו זיכער, אז זיי קענען דערקענען די ריכטיגע, זאָלען זיך ניט דערוועגען צו געהן אַליין קלייבען שוועמלעך, ווייל פיעלע פינגוס, אָדער פּלאַנצונגען עהנ'ן לײַך צו שוועמלעך, זיינען איינפאַכער סם־המות.

נאָך מעהר, מענשען וואָס זיינען געווען עקספּערטען אין אייראָפּא צו קלייבען שוועמלעך, פּאָלען אָפט דאָ אַריין, ווייל אַ געוויסער פינ' גוס, אָדער סם־המות פּלאַנצונג, דאָ אין אַמעריקא, איז עהנליך צו גוטע שוועמלעך אין אייראָפּא.

עס זיינען דאָ אין די גרויסע שטערט, געוויסע פּרוכט אָדער גרינ' צייגען סטאָרס. וועלכע שטעלען צו, אין סיואַן, פרישע שוועמלעך. אויף דיעזע קען מען זיך פּערלאָזען. מען קען זיך אויך פּערלאָזען אויף די געטריקענטע שוועמלעך, אימפּאָרטירטע און היגע, וואָס זיינען געקויפט פון אַ צופעליגען מענשען.

507. געבראַטענע שוועמלעך.

ווער עס קען קריגען פרישע, גרויסע און גאַנצע שוועמלעך, זאָל זיי אַרײַנלעגען צווישען אַ דראַט, פּונקט ווי מען טהוט מיט אַ סטייק, אָבער ניט צו שטאַרק צופּרעסען. איבער אַ האַלץ־קויהלען פּיער זאָלען זיי ווערען געבראַטען דריי מינוטען, בלויז איינמאָל איבערקעהרען. זיי זאָלען סערווירט ווערען מיט די וואָרצלען אַרויף, דרעססירט מיט צושמאַלצענער פּוטער, זאָלץ, פּעפּער און לימענע זאַפט.

508. שוועמלעך מיט סמעטענע.

די שוועמלעך זאָלען גערעמפּט ווערען, ווי ווייטער אָנגעצייגט, מען זאָל נאָכהער אַרויפלעגען פּוטער, זאָלץ און פּעפּער, אָדער אויס־מישען לימענע זאַפט. אנשטאָט דעם זאָל מען אַרויפלעגען דריי עס־לעפּעל רייכע, זיסע סמעטענע.

509. געפרעגעלטע שוועמלעך.

פרענעל אין פוטער, צוגערעקט, פינף מינוטען, זיי איבערקעהר
רענדיג בלויז איין מאָל. זאָלן, פעפער, פוטער און ווען מען וויל, אַביר
סעל לימענע זאָפּט.

510. געדעמפּטע שוועמלעך.

די אָבגערייניגטע שוועמלעך זאָלען אַריינגעלעגט ווערען אין וואַ-
סער, וואָס איז אַביסעל אָבגעזויערט געוואָרען מיט עססיג. דאָן זייע זיי
אַב, צושנייד אין דינע שטיקלעך; צו יעדער קוואַרט לעג צו אַ
האַלבע קאָפּע קאַלטעס וואַסער, אַ טהעע־לעפּעל זאָלן און אַביסעל
פעפער. זאָל זיך דאָס לאַנגזאַם קאָכען 5 מינוטען. לעג צו אַן עס־
לעפּעל פוטער וואָס איז פּריהער אַיינגעריבען געוואָרען מיט אַן עס־
לעפּעל מעהל. נעהם עס שנעל אַרונטער ווען עס פּאָנגט אָן אַרויסצו־
געבען בלעזלעך. אויב מען וויל קען מען צוגעבען אַביסעל לימענע־זאָפּט.

511. ציבעלעס.

ציבעלעס קען מען עסען רויה, מען קען זיי קאָכען, באַקען אָדער
פרעגלען. ציבעלעס זיינען אי געזונד אי אַבשטויסענדיג, אָבער ווען מען
געברויכט זיי פּערנינפּטיג קען מען זיך גאָר אָהן זיי ניט בענגעהן אין
דער קיך.

פּריהלינגס־ציבעלעס אָדער סקוילאָנס (scullions), ווי מאַנכע רור־
פען זיי, זיינען אַם בעסטען רויהערהייט.

פיר אַ געזונדען מאַגען זיינען זיי גוט מיט זיסער סמעטענע, אָדער
מיט זיסען קעז. מען קען זיי אויך פּרעגלען און סערווירען מיט סטייק.
אַריינגעלעגט אין אַ זופּ, גיבען זיי דער זופּ אַן אויסגעצייכענטען טעם.
גלאַט אָבקאָכען ציבעלעס ריכטיג, זאָל מען זיי פּריהער אָבשיילען
און זיי קאָכען אין הייסעס זאָלן וואַסער ביז זיי ווערען ווייך. דאָן
אַבזייען און צורעקען מיט מילך, וואו זיי זאָלען זיך לאַנגזאַם ווייטער
קאָכען. אַביסעל פעפער און אַ שטיקעל פוטער זיינען גוט איידער מען
סערווירט.

ווען מען פרעגעלט ציבעלעס, זאָל מען זיי צושניידען און אַרײַנ-
לעגען אין מילך אויף 10 מינוטען איידער מען געברויכט זיי. דאָן זאָל
מען זיי טונקען אין מעהל און פרענגלען אין הייסעס פעט, פוטער אָדער
קריסקאָ. די שטיקער בלייבען ניט גאַנץ, אָבער זיי ווערען קריספּ, אָדער
גאַנץ טרוקען. מען זאָל זיי דאָן פאַרזיכטיג אַרויסנעהמען און אויס-
לעגען אויף פּאַפּיר זיי זאָלען זיך אַבזײען.

512. ציבעלע און טאַמייטאָ טאַרמיללאַ.

צושמעלצ אַ פּערטעל פונט פוטער אין אַ פּאַן. צושנייד און פּרע-
געל אין דעם אָב די ציבעלע גאַנץ לייכט. צושנייד און מיש אַרײַן די
טאַמייטאָס. צושלאָג דריי אייער, בעזאָלצ און בעפעפּער. מיש זיי אַרײַן
אין די ציבעלעס און טאַמייטאָס און פּרעגעל אַזוי לאַנג ביז זיי ווערען
ברײַן אויף ביידע זייטען.

513. אַרבעס.

זאָלסט קיינמאָל ניט קויפּען קיין אַרבעס מיט געלע שאָלאַכץ. מען
קען גאַנץ לייכט דערקענען ווען זיי זיינען גוט און פּריש. אַרבעס זאָל
מען ניט אַבשיילען ביז עס איז צייט זיי צו קאָכען. זאָגאַר איין שטונדע
אָהן זייערע שאָלאַכצער רויבט פון זיי אַוועק זייער מעס.
מען זאָל זיי אַרײַנלעגען אין קאָכעדיגעס זאַלץ-וואַסער און קאָכען
ביז זיי ווערען ווייך. קליינע אַרבעס קען מען אַבזײען און דאָן לאַנג-
זאַם קאָכען אין מילך און וואַסער.

514. אַרבעס אויפ'ן שפּאַנישען אופן.

גרויסע אַרבעס זאָלען געוויקט ווערען איי זאַלטעס וואַסער אַ
פּערטעל שטונדע. אין דעם זאָל מען אַרײַנשניידען עטליכע שטיקלעך
גוטעס ברוסט-פּעט אָדער גענוען-שמאַלץ. זיי זאָלען זיך צוזאַמען דורכ-
קאָכען אַ צעהן מינוטען. ניט לאָזען זיי זאָלען ווערען ברײַן.
צו דעם זאָל מען צוגיסען אַ קאָפּע סטאַק-זופּ. אַכטעל פּרישע
פּעטרושקע, פּעפּער, זאַלץ און אַ טהעע-לעפּעלע צוקער. דאָן זאָלען זיי

זיך דעמפפערן ביז זיי ווערען גוט ווייך. מען זאָל, וועהרענד דעם, עט-ליכע מאָל אונטערמישען.
נאָכהער זאָל מען אַרויסנעהמען דאָס פעטע, גוט אָבזוייען די אַר-בעם און סערווירען.

515. קארטאָפּעל.

ווער קען עס ניט קאָכען קיין קארטאָפּעל ?
דער פראַנצויזישער קעכער בעהויפטעט, אַז אין קאָכען קארטאָפּעל ליעגט אַ קונסט, און דאָס איז אמת.
די פרוי וואָס קען ווירקליך קאָכען קארטאָפּעל ווי עס געהערט צו זיין, האָט עררייכט אַ העכערע שטופע אין דער קאָך-קונסט.
פאַר אַלעמען דאַרף מען אָבקלייבען גוטע קארטאָפּעל. אַ גוטע קארטאָפּעל, האָט אַ ריינע הויט, איז גלאַט און אויסגעפילט.
וואַסערדיגע קארטאָפּעל טויגען ניט. קארטאָפּעל וואָס זיינען גרין ביי די זייטען טויגען אויך ניט.
דער גרינגסטער וועג צו וואַשען קארטאָפּעל איז, זיי אָבצורייבען מיט אַ קליין בערשטעלע וואָס איז ספעציעל געמאַכט צו דיעזען צוועק.
דאַן זיינען פאַרטיג די קארטאָפּעל צום באַקען אָדער קאָכען, מיט דער שאַלאַכץ. עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען לאָזען די שאַלאַכץ און אַרונטערנעהמען די שאַלאַכץ. די פראַנצויזען גלויבען, אַז די קארטאָפּעל איז אַם בעסטען ווען זי איז געבאַקען אָדער געקאָכט אין איהר העמדעל. די הויז-פּרוי האָט ליעב אָבצושיילען.
אַזוי אָדער אַזוי, די קארטאָפּעל זאָל זיך באַקען אָדער קאָכען, ביז זי קען לייכט דורכגעלעכערט ווערען מיט אַ גאָפּעל.
דאַן זאָל מען זיי גוט אָבזוייען, צודעקען מיט אַ ריינעם און דיקען האַנדרטוך, אַוועקשטעלען אין דער וואַרעם וואו זיי זאָלען ניט ברענען, און אַזוי שמעהן עטליכע מינוטען.
ווען מען קאָכט קארטאָפּעל זאָל מען זיי ניט זאַלצען ביז זיי זיינען האַלב פאַרטיג. זיי האָבען אויך אַ בעסערן טעם ווען מען קאָכט זיי אין צוויי וואַסערן.

ווען מען וויל זיי פאר א סטיו (רעמפונג), זאל מען זיי קאכען
5 אָדער 10 מינוטען אין וואסער, דאן אַבויען און אַריינלעגען אין סטיו.

516. קארטאָפּעל מיט סמעטענע.

צושנייד קאלטע קארטאָפּעל אין שטיקלעך אונגעפּעהר פון אַן
אינטש. לעג זיי אַרײַן אין אַ פּאַן און גיס זיי אָן מיט וואַסער און
מילך אויף דער העלפט. לעג אַרײַן פעפּער, זאַלץ און שטעל זיי אַוועק
אויף אַ הייסעם פּײַער. ווען די מילך הויבט אָן שטאַרק קאָכען, דאָן
לעג אַרײַן עטליכע שטיקלעך פּוטער און מיש גוט דורך די קארטאָפּעל.
האַלט פּאַרבערייטעט אַ טהעע-לעפעלע מעהל אַויסגעמישט מיט
אַביסעל וואַסער און מילך; גיס עס אַרויף אויף די קארטאָפּעל ווען
די מילך קאָכט, און קאָך ווייטער 5 מינוטען. סערוויר אויף אַ הייסעם
טעלער.

די קארטאָפּעל זאָלען אַזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס וואַסער מיט דער
מילך ווערען דיק אָדער געדיכט. דאָן זאַל מען דאָס דורכמישען מיט
סמעטענע און בעניסען די קארטאָפּעל.

517. אַ באַסטאַנער קארטאָפּעל מאַכל.

שייל אָב גרויסע קארטאָפּעל און צושנייד זיי אין פּערטעל אינטש
דיקע שטיקלעך, אָדער סלייסעס. דאָן זאַל מען זיי ערשט צושניידען
אין לאַקשען. דאָס זאַל מען אַריינלעגען אין וואַסער אויף אַ האַלבע
שטונדע. דאָן זאַל מען זיי אַרויסנעהמען, גוט אַבויען און אַבווישען
אין אַ האַנדטוך.

(וויש קיינמאָל גיט קיין שפּײַז אין אַ געפּעס-האַנדטוך, סיידען
דער האַנדטוך איז אַויסגעוואַשען, אַויסגעקאָכט געוואָרען און גוט אַויס-
געלופּטערט).

דאָן זאָלסטו האָבען פּאַרטיג אַ פּאַן מיט פעט, פּוטער אָדער
קרוסקאָ. לעג אַרײַן די צושניטענע קארטאָפּעל, דעק זיי צו אויף איי-
ניגע סעקונדען, דאָן דעק אויף און קעהר אום די קארטאָפּעל, אַזוי
עטליכע מאָל, ביז זיי ווערען ברױן. דאָן זאַל מען זיי אַרויסנעהמען
און אַבטריקענען אויף אַ פּאַפּיר.

זיי זאלען סערווירט ווערען אויף א פאפיר, וואוהין דאָס פעט זאָל איינגעזאָפּט ווערען.

518. קארטאָפּעל קראַקעטס.

פאַר אלעמען דאַרף מען נעהמען צוויי קאָפּעס צוריענע קאַר-טאָפּעל, אַ שטיק פּוטער אזוי גרויס ווי אַ וואַלנוס, אַ טהעע-לעפעלע ציבעלע-זאָפּט, די ווייסלעך פון צוויי אייער גוט צושלאַגען, אַ טהעע-לעפעלע זאַלץ און אַביסעל ווייסען פעפּער. מאַנכע לעגען נאָך צו אַ טהעע-לעפעלע צוהאַקטע פעטרושקע, אָבער דאָס איז ווי מען וויל.

די קארטאָפּעל און די אַנדערע זאַכען זאָלען צומישט ווערען מיט אַ גרויסען לעפעל, דאָן עס אזוי לאַנג רייבען ביז עס ווערט ווייך און האָט קיין צונויפגעשלאַגענע שטיקלעך.

דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ פּאַן און געמישט איבער'ן פייער ביז עס שטעהט אָב פון די זייטען פון דער פּאַן. דאָס פּער-הינדערט די קראַקעטס פון פּלאַטצען ווען מען לעגט זיי נאָכהער אַריין אין הייסעס פעט.

אויב מען וויל די קראַקעטס זאָלען זיין מילכיג, קען מען, אַנ-שטאָט פעט, געברויכען פּוטער, אַם בעסטען איז קריסקאָ. אויב מען וויל אָבער זיי זאָלען זיין פּליישיג, זאָל מען פּריהער, אַנשטאָט דעם שטיקעל פּוטער, אַריינלעגען אַ שטיקעל עוף-שמאַלץ.

יעדענפאַלס זאָל מען אַרונטערנעהמען די פּאַן מיט די קארטאָפּעל פון פייער און אזוי גיך ווי עס ווערט גענוג אָנגעקיהלט אום צו קענען אַריינלעגען די האַנד, זאָלען די קארטאָפּעל אויסגעאַרבייט ווערען אין דער פאַרמע פּון קליינע צילינדערס, אָדער ווי היטעל-צוקער, אונ-געפּעהר צוויי אינטשעס לאַנג און אַן אינטש רונד. זיי זאָלען אויס-געקאַטשעלט ווערען אין די געלעכלעך פון צוויי אייער, וועלכע זיינען צושלאַגען געוואָרען מיט אַ טהעע-לעפעלע סמעטענע (אויב דאָס איז מילכיג). מען דאַרף זיין זיכער, אַז די קראַקעטס זיינען פּאַלשטענדיג בערעקט מיט דעם צושלאַגענעם איי. נאָכהער זאָל מען זיי דורכקויקלען אין איבערגעזופּטעס זעמעל-מעהל.

אין דערזעלבער צייט זאָל מען דערהיטצען די פּוטער, פעט, אָדער

קריסקאָ; עס זאָל זיין טיעף גענוג צו פערדעקען אַ העלפט פון די קראַקעטס שטעהענדיג.

דאָס פעט מוז זיין זעהר הייס. דאָן זאָל מען פאָרזיכטיג אַרייַנ- לעגען די קראַקעטס. אַכטונג נעבען זיי זאָלען ניט צושפּאַלטען ווערען. אויב זיי זיינען נאָר גוט בעשמירט מיט איי און זעמעל-מעהל, וועט דאָס פעט בילדען נאָר אַ שטאַרקערע דעק און ניט דערגרייכען ביז צו די קאַרטאָפעל.

זיי זאָלען זיך פּרעגלען ביז זיי ווערען ברוין.

519. עסקאלאָפּד קאַרטאָפעל

עסקאלאָפּד קאַרטאָפעל זיינען זעהר גוט, ווען מען לעגט איין רייע סליסעס קאַרטאָפעל און איין רייע סליסעס בערמודאָציר בעלעס.

דיעזע רייען זאָל מען אָנפאַנגען מיט די קאַרטאָפעל אויסלעך גענדיג אויפ'ן דנאָ פון דער באַק-פּאַן. בעזאָלצען, בעפעפּערן, און אַרויפלעגען אַ שטיקעל פּוטער. דאָן געהט אַ רייע ציבעלעס און וויעדער אַמאָל זאָלץ, פעפּער און פּוטער. ווען די פּאַן איז אָנגעפּילט, זאָל מען לאָזען גענוג פּלאַטץ צום קאָכען. דאָן זאָל מען אַרייַנגיסען מיִלך עס זאָל אַלעס צודעקען און אזוי לאַנג באַקען ביז אַלעס ווערט ווייך. דאָס קען מען נאָר פּערבעסערן ווען מען לעגט צו אַביסעל טאָ- מיטאָס. די טאָמיטאָס מוזען אָבער זיין צוריען מיט דער מיִלך, ווי פאַר אַ טאָמיטאָ זופּ. דאָן זאָל אַלעס צוזאַמען אַרייַנגעגאַסען ווערען. דיעזע עסקאלאָפּד קאַרטאָפעל זיינען אַ פּיינע, דעליקאַטע שפּייז, אויב נאָר ריכטיג געמאַכט.

520. העישד קאַרטאָפעל.

העישד (hashed) אין ענגליש. זאָל אייגענטליך הייסען אַ צוהאַקטע פּערמישונג.

מען נעהמט קאַלטע געקאָכטע קאַרטאָפעל און מען צושניידט זיי אין קליינע שטיקעלעך, ניט צו דיין. דאָס זאָל מען בעזאָלצען און בע- פעפּערן און אַרייַנהאַקען אַ ציבעלע. מען זאָל דאָס איינפּרעגעלען מיט

א היבשע ביסעל פוטער אָדער פעט. דאָס זאָל זיין גענוג מען זאָל עס קענען זעהן צווישען די קארטאָפעל.
עס מוז זיך פּרעגלען לאַנגזאַם איבער אַ מיטעלמעסיגעס פּייער, און וועהרענד עס איז אין אַנפאַנג אַביסעל געמישט געוואָרען, זאָל מען עס נאָכהער צונויפּפּלעטשען און לאָזען עס זאָל זיך פּערהאַרטעווען און ווערען ברוין.

521. ליאַנע קארטאָפעל.

צושנייד אַ קוואַרט קאלטע געקאָכטע קארטאָפעל אין קליינע, פּיער-עקיגע שטיקלעך. לעג אַריין אַן עס-לעפעל פוטער אין דער פּאַן, און ווען דאָס איז זעהר הייס, וואַרף אַריין אַ גוט-צוהאַקטע ווייסע ציבעלע. נאָכהער זאָלען אַריינגעוואָרפען ווערען די קארטאָפעל און מען זאָל זיי מישען מיט אַ גאָפעל ביז זיי ווערען גלייך ברוין אי-בעראַל. וואַרף אַריין אַן עס-לעפעל צוהאַקטע פעטרושקע און מיש זיי דורך מיט אַ גאָפעל.
דאָס איז גוט צו סערווירען מיט געבראָטענעם סטייק אָדער מיט געפרעגעלטעם קאלבס-לעבער. דאַמאָלס זאָל מען, אַנשטאָט דער פוטער, געברויכען שמאַלץ אָדער קריסקאָ.

522. סקאַלאַפּד סוויט-פּאָטייטאָס.

פּריהער זאָלען די סוויט-פּאָטייטאָס אַביסעל געקאָכט ווערען, דאָן זאָל מען זיי אַבשיילען, צושניידען לענגליכע שטיקלעך און זיי אויס-לעגען אין דער פּודינג-פּאַן. מען זאָל זיי בעשיטען מיט זאַלץ, פעפּער און אַביסעל צוקער. מען זאָל זיי נאָכהער גוט צוהאַקען מיט זעמעל-ברעקלעך וואָס זיינען פּריהער איינגעווייקט געוואָרען אין סמעטענע. אין דעם זאָל מען אַריינשמעקען צו שטיקלעך פוטער, בעשיטען מיט אַביסעל זאַלץ און פעפּער און באַקען, צוגעדעקט, אַ האַלבע שטונדע, דאָן זאָל מען עס לאָזען עס זאָל ווערען ברוין.
די פּאָטייטאָס זאָל מען פּריהער אַביסעל דורכקאָכען, דאָן אַב-שיילען, צושניידען אין סלייסעס, פּרעגלען און לעגען הינטער אַ בראַטען צו ווערען ברוין.

523. ספינאטש.

ספינאטש אָדער ספינאט, זאָל פריהער גוט דורכגעוואָשען ווערען און דאָן זאָל מען עס לאָזען לייעגען אין קאלטעס וואַסער מיט אַ לעפעל זאָלץ, וואָס דאָס בעפרייעט עס פון אירגענדר וועלכע אינסעקטען. מאַנכע אלטע ענגלישע פרויען פלעגען בעהויפטען, אז ספינאטש דאַרף געקאָכט ווערען אין זיעבען וואַסערן. אָבער אין דריי וואַסערן זאָל עס יעדער קאָכען. יעדעס מאָל זאָל מען עס גוט אָבזייען. ווען דאָס ווערט אָבגעקאָכט, זאָל עס צושניטען אָדער צוהאַקט ווערען.

מען זאָל עס סערווירען מיט קאלטע האַרט־געקאָכטע אייער, וואָס מען צושניידט אין שטיקלעך און מען לעגט אַרום אויפ'ן ספינאטש.

אָדער מען קען עס אזוי מאַכען :

מען זאָל עס קאָכען אַ האַלבע שטונדע אָדער ביז די בלעטלעך ווערען ווייך. דאָן לעג אַריין אין אַ דורכשלאַג, זיי אָב און דריק אויס. נאָכהער זאָל מען עס גוט צוהאַקען, אַריינשיטען זאָלץ, פעפער, פוטער אָדער פעט (איין עס־לעפעל), אַ האַלבען טהעע־לעפעל צוקער, זאפט פון אַ האַלבער לימענע און אַביסעל נאָטמענ. דאָס זאָל מען אַרויפ־שמעלען אויפ'ן פייער אין אַ סאָס־פאַן און מישען גוט דריי מינוטען.

דאָן זאָל מען דאָס אויספאַרמירען אין אייער־קאָפּעס. עס זאָל סערווירט ווערען אויף טאַאָסט געלעגט אין אַ פלאַכען טעלער, און בעדעקען מיט אַ סליים האַרט־געקאָכטעס איי.

524. קירבים.

ווייסער קירבים אָדער סקוואַש (squash) זאָל פריהער גוט אָב־געשיילט ווערען, געקאָכט אין זאָלץ־וואַסער און דאָן צוריען. מען זאָל אין דעם נאָכדעם אַריינרייבען אַ היבשע ביסעל פוטער, פעפער און זאָלץ צום טעם.

געלער אָדער לענגליכער קירבים זאָל אויך אזוי געקאָכט ווערען, אָדער מען קען איהם צושניידען אין קליינע שטיקלעך, איהם ניט

אָבשיילענדיג, בעשיט מיט אביסעל מעהל און דאן געפרעגעלט אין הייסעס פעט אָדער פוטער.
קירביס קען מען אויך בראַטען אָדער באַקען ווי סוויט-פאַטיטאָס.

525. טאַמייטאָס.

ווען מען וויל סערווירען טאַמייטאָס רויהערהייט, דאַרף מען זיי ניט נעהמען גלאַט אזוי, צושניידען און אויפגעבען. מען זאָל זיי נעהן מען נאַנצעהייט, אַריינלעגען אין אַ טאַפּ קאָכעדיגעס וואַסער און לאָזען ביז די שאַלאַכצער הויבען אָן זיך צונויפצוקאַרטשען. דאָן נעהמט מען זיי אַרויס, מען שוילט זיי אָב און מען גיט אַכטונג זיי זאָלען בלייבען גאַנץ.

מען זאָל זיי צושניידען, אויף דינע שטיקער און אַרויפלעגען אויפ'ן אייז וואו זיי בלייבען ביז צום עסען. נאָכהער נעהמט מען זיי אַרונטער, מען בעשיט זיי מיט פעטרושקע און מען מעג זיי סערווירען מיט מאַיאָנעז סאַס. אונטען זאָל ליעגען אַ דעק פון סאַלאַד (לעמיום).
יעדער טיש-סאַלאַד זאָל סערווירט ווערען קאַלטערהייט. עס זאָל ליעגען אין אייז-וואַסער וועניגסטענס אַ האַלבע שטונדע. טאַמייטאָס זאָלען באַלד אַריינגעלעגט ווערען אין אַ טעלער און אזוי אַרויפגע-שמעלט ווערען אויפ'ן אייז.

526. געבאַקטע טאַמייטאָס.

שנייד אָב די שפיטצען, אָדער קעפּ פון גרויסע טאַמייטאָס, שנייד דאָן אויס פון אינוועניג די קערענדלעך, אָבער אַכטונג געבען ניט צו צוברעכען די טאַמייטאָס. דאָס אינוועניגסטע זאָל גוט צוהאַקט ווערען. מיט אין דעם אַריין ברויט-ברעקלעך, זאַלץ, פעפער און אַ שטיקעל פוטער אָדער פעט. מיט דעם זאָל מען וויעדער אָנפילען די טאַמייטאָס, איבערקעהרען מיט די אָפענע קעפּ אַרונטער און אזוי באַקען אין אַ פאַן, וואָס איז גוט צוגעדעקט, אַ האַלבע שטונדע, כדי עס זאָל זיך גוט דעמפּפען. דאָן אויפדעקען ביז עס ווערט ברוין.
אויב מען וויל קען מען, אין געפיללעכץ אַריינלעגען אַ קליין ביי-סעל געהאַקטע ציבעלע.

527. טאָמייטאָ קאָררי.

רייב אָן אַן עפעל, צוהאַק אַ ציבעלע און פּרעגעל זיי אין צוויי אונצעס פּוטער ביז זיי ווערען גוט פּערמישט. מיט אַרין אַ טהעע-לעפעל קאָדרי פּאָדער אין אַביסעל מילך, און גיס עס אויף אַרין. אַביסעל זאָל און אַביסעל פעפּער. דאָן זאָל מען אַרײַנשניידען צוויי טאָמייטאָס און זיי אָבפּרעגלען. דאָס זאָל מען צודעקען מיט דער פּריהער פּערמישונג און סערווירען מיט אַ סך געקאָכטע רײז.

528. געפּרעגעלטע טאָמייטאָס.

קלייב אויס האַרטע טאָמייטאָס און צושנייד זיי אין דינע סליי-סעס. טונק זיי אַיין אין מעהל און פּרעגעל זיי אין אַביסעל שטאַרק הייסע פּוטער. מען מוז גוט אויפּפּאַסען זיי זאָלען ניט צונעברענט ווערען.

529. געדעמפּטע טאָמייטאָס.

גיס אַרויף הייסעס וואַסער אויף די טאָמייטאָס, שײל זיי אָב און צושנייד זיי אין גרויסע שטיקער. גיס אַרין ניט מעהר ווי אַ האַלבע קאָפּע הייסעס וואַסער צו אַ קוואַרט טאָמייטאָס און קאָך זיי לאַנג זאָס. גיס צו וואַסער אויב עס איז נױטהיג.

טאָמייטאָס, וואָס קאָכען זיך צו לאַנג, טױגען ניט. זיי מוזען זיך אַזוי לאַנג קאָכען, אַז עס זאָל אין זיי נאָך בלייבען דער טעם פּון רױקײט. מען זאָל זיי דאָן בעזאָלצען, פּערדעקען מיט אַביסעל מעהל און אויב מען וויל, פּערזיסען מיט אַביסעל צוקער.

530. נאַהומ.

נאַהומ איז אַ טערקישער אַרבעס, אָדער אַן אַרבעס וואָס וואַקסט אין טירקײ און אויף די באַלקאַנישע אינזלען. דיעזער אַרבעס וואַקסט שױן יעצט אויף אין אַמעריקא.

אין רומעניען, למשל, איז נאהוט א גאנצער מאכל און א פיינער צימעס.

דער נאהוט ווערט פרעפארירט אויף דרייערליי אופנים, און דיער זע וועלען מיר דאָ אויסרעכענען.

דער ערשטער אופן איז, איינפאך אויסזידען. פאר אלעמען מוז דער נאהוט, אויף אירגענד אן ארט, פריהער אויסגעוויקט ווערען. די בעל הבית'טע וואָס וויל מאַכען נאהוט אויף שבת, ווייקט אַיין דעם נאהוט דאָנערשטאג אָבענד, אין געוועהנליכעם קאַלטעם וואַסער, און ער ווייקט אַזוי ביז פרייטאג פריה. דאָן ווערט ער צוגעשטעלט קאַכען אין אַ לייכטעם זאַלץ-וואַסער און קאַכט אַזוי לאַנג ביז ער ווערט פאַרטיג, אָבער ניט צו ווייך. נאָכדעם ווי דער נאהוט איז פאַר-טיג געוואָרען, זייעט מען איהם אָב גאַנץ גוט און מען לאָזט איהם ליעגען עטליכע מינוטען אין דורכשלאַג ער זאָל זיך אַביסעל אָבטריר-קענען. דאָן לעגט מען איהם אַריין אין אַ טיעפער 'שיסעל', וואו מען בעזאַלצט און מען בעפעפערט איהם און מען האַלט איהם, ווי מען רופט עס, אויף „שבת אויבס". אין רומעניען און בעססאַראַביען טרינקט מען אויס אַ היבשע ביסעל וויין שבת ביי טאָג וועהרענד מען בייסט צו מיט אַזא נאהוט.

דאָן קומט דער צימעס נאהוט.

ער ווערט אויך געוויקט און צוגעשטעלט קאַכען אין אַביסעל זאַלץ-וואַסער. אַזוי שנעל ווי ער האָט זיך אַביסעל איינגעקאַכט, לעגט מען אַריין גוט-איבערגעוואַשענע רייז און אַ שטיק גוטעם ברוסט-פעט. עס קאַכט זיך דאָן אַזוי לאַנג ביז דער נאהוט און דער רייז ווערען גאַנץ ווייך. דיעזער צימעס ווערט געגעסען אי וואַרעמעהייך, אי קאַלטעהייך.

מען קען אָבער אויך דעם זעלבען צימעס צובערייטען אַהן פעטס. מען פרעפארירט איהם ווי פריהער און מען לעגט אַריין צוקער אָדער האַניג און מען לאָזט עס ווערען עטוואָס בריון און ווייך.

נאהוט איז נאָהרהאַפט און געשמאַק. דערפאַר זאָל מען וויסען, אַז דאָס איז ניט גלאַט אַזוי אַ לאַקעטקע, מען קען זיך דערמיט גאַנץ גוט אַנעסען.

531. בריקפּעס.

בריקפּעס (turnips) זאָלען אָבגעשיילט ווערען און געקאָכט ווע-
רען אין זאָלץ-וואַסער. ווען זיי ווערען ווייך, זייעט מען זיי אָב, מען
צורייכט זיי און מען מישט זיי דורך מיט פּוטער און פעפּער.

מען קען זיי אויך אזוי צובערייטען :

מען שיילט אָב און מען ווישט אָב אַ האַלב טויז קליינע בריק-
פעס, דאָן צושניידט מען זיי אזוי גרויס ווי ניס, אָבער פיערעקיג. מען
וואַרפט זיי אַריין אין קאַלטעס זאָלץ-וואַסער, וואו מען לאָזט זיי
דאָרט ביז זיי קאָכען פון 5 ביז 7 מינוטען. דאָן נעהמט מען זיי אַרויס
און מען קאָכט זיי אין מילך און אַ האַלבעס טהעע-לעפעלע פּוטער,
ביז זיי ווערען ווייך.

יעצט קען מען זיי בעהאַנדלען אויף צוויי אופנים :

דער לייכטעסטער אופן איז אַוועקצושטעלען דעם טאָפּ אויף
איין זייט אויפ'ן אויווען און דערווייל פאַרבערעייטען אַ ווייסען סאָס
פון מעהל מיט עטליכע עס-לעפעל הייסע מילך. דאָס זאָל מען גוט
אויסמישען מיט די בריקפּעס, צולעגענדיג שטיקלעך פּוטער און צו
ביסלעך פעפּער און סערווירען שנעל אויף אַ הייסען טעלער.

די צווייטע אַרט פאַרבערעייטונג איז אזוי :

נעהם אַרויס די בריקפּעס ווען זיי זיינען אַ פערטעל ווייך, זייע
זיי אָב, לעג זיי אויס אויף אַ הייסען מעטאַלענעם טעלער און גיס
אַרויף דיקען טאָמייטאָ-סאָס. דאָס אַלעס ווערט ערשט געמאַכט ברוין
מיט אַביסעל מעהל און פּוטער, וואָס מען האָט געמאַכט פריהער אַן
אַיינברען. מען גיסט נאָכהער אַריין אַ קליין פלעשעל פּרענטש-טאָ-
מייטאָ, אַביסעל פעפּער און זאָלץ און מען שטעלט ווייטער קאָכען
אַביסעל.

ווען דאָס ווערט פאַרטיג, זייעט מען אָב דעם סאָס, מען דערהיצט
איהם בעזונדער, און ווען די בריקפּעס ווערען אַביסעל קיהל, גיסט מען
דאָס אַרויף.

532. פערשיעדענע פרוכט-צושפייזען**(דעזערט).**

עס איז ניטאָ קיין בעסערעס פערדייאונגס-מיטעל ווי אַ פרוכט-צושפייז, ווען ער איז געמאַכט איינפאַך. מיר וועלען דאָ געבען אַ רייע פון אזעלכע צושפייזען.

533. אַפריקאַטס.

אַפריקאַטס, אָדער אַפריקאָזען, זאָלען אויסגעקליבען ווערען גאנץ פאַרטיגע, אָבער ניט צו ווייך, און אויך ניט פערפוילט. דאָן זאָל מען זיי אויפשאַלטען אויף דער העלפט. יעדע העלפט זאָל אַרויפגעלעגט ווערען אויף פעיסטרי, מיט דער שאַלאַכץ אַרויף. דאָן זאָל דאָס אַרומ-געלעגט ווערען מיט אַן איי-ווייסעל גוט צושלאַגען. עס זעהט דאָן אויס ווי „פאאַטשד ענגס“, אָבער עס איז ניט — עס איז בלויז זעהר אַנגענעהם צום עסען.

534. עפעל-סאַס.

עפעל זאָל מען אימער קאָכען אָדער דעמפּפען אין אַ קעסעל מיט פאַרצעלאָן געגלעזט. קיינמאָל ניט אין קיין דירעקט אייזערנע אָדער בלעכענע כלי.

ווען מען לעגט זיי אַריין אין קעסעל, זאָל מען זיי, עטוואָס, בער שפּרינקלען מיט זאַלץ, זעהר וועניג וואַסער, און מען זאָל זיי ניט מישען ווען זיי קאָכען זיך. דער קעסעל זאָל זיין גוט צוגעדעקט און עס זאָל זיך קאָכען שנעל. אזוי שנעל ווי די עפעל זיינען גוט צוקאָכט, זאָל מען נעהמען דעם צוקער, מיט וועלכען מען דאַרף זיי אָבזיסען, אַריינלעגען אַ העלפט אויף'ן דנאָ פון אַ פאַרצעלאָענע כלי, אָדער

אפילו אן ערדענע כלי, ארויפניסען די עפעל און פון אויבען ארויפ-
לעגען דעם איבריגען צוקער.

גערעמפפמע עפעל (סטיועד אפפעלס) וואָס מען מישט אויס
וועהרענד זיי קאָכען זיך, זיינען ניט אזוי געשמאק און בע'טעם'ט
ווי עפעל וואָס ווערען שנעל אָבגעקאָכט ניט געמשעפעט.

אויב מען וויל אַריינלעגען לימענע, זאָל מען צושניידען די
לימענע אָהן דער שאַלאַכ, אויף סלייסעם, און דאַרויף אַרויפניסען
דעם הייסען עפעל-סאַס.

אַביסעל זאַלץ העלפט אירגענד אַ פרוכט אין קאָכען, און עס
זאָל ניט אויסגעמיידען ווערען אויך ביי עפעל.

535. געבאַקענע באַנאַנאַס.

באַנאַנאַס זיינען אַן אויסגעצייכענטע געשמאקע און נאַהראַפּטע
שפייז. אַמבעסטען אָבער זיינען זיי געבאַקען.

באַנאַנאַס זאָלען געבאַקען ווערען אין דער שאַלאַכ. מען זאָל
אויסקלייבען ריפע, אָבער ניט קיין פּוילע באַנאַנאַס, זיי אַריינלעגען
אין אַ הייסען אויווען, ווי סוויט-פּאַטייטאַס, און זיי באַקען פון 10
ביז 12 מינוטען. דאַן סערווירען מיט צוקער און סמעטענע.

536. געפּרעגעלטע באַנאַנאַס.

דערצו דאַרף מען האָבען באַנאַנאַס וואָס זיינען פעסט. מען זאָל
זיי אָבשיילען און איבערשניידען אין דער לענג.

מען זאָל זיי איינטונקען אין אַ צושלאַגענעם איי-געלעכעל, דאַן
דורכקייקלען אין קרעקער-מעהל. מען זאָל זיי פרעגלען אין זעהר
הייסע פּוטער.

גאַכ'ן פרעגלען זאָלען זיי אַרויסגעלעגט ווערען אויף אַ פּאַפּיר וואָס
זאָל איינזאַפען דאָס פעט. ווען דאָס איז פאַראיבער און די באַנאַנאַס
זיינען, מעהר אָדער וועניגער, טרוקען, זאָל מען זיי סערווירען מיט
ווייסען צוקער.

537. וויסער מאנדזש (מיט קארנסטארטש)

לעז אויף צוויי עס-לעפעל קארנסטארטש אין אביסעל קאלטער מיכלך. שטעל צו איין פאינט מיכלך צום קאכען אין א דאָבעל-באָילער. ווען דאָס איז פאָלקאמען דערהיצט, מיש אריין דעם קארנסטארטש, אביסעל זאלץ און א טהעע-לעפעל צוקער, און קאך אכט מינוטען. וועהרענד דעם זאָל מען בעשטענדיג מישען. איידער מען נעהמט אַרונטער פון פייער זאָל מען אַריינלעגען א האַלבען טהעע-לעפעל מאַנדלען-עקסטראַקט אָדער וואַנילא, א שטיק קעלע אינגבער אָדער אביסעל טרוקענע לימענע שאַלאַכץ, זאָל מען פריהער אָבקאָכען אין מיכלך און צומישען.

538. וויסער מאנדזש (מיט דזשעלאטין)

ווייך איין פינף טהעע-לעפעל דזשעלאטין. עס זאָל ווייקען ווע-ניגסטענס צוויי שטונדען אין א פאינט מיכלך. לאָז נאָך איין פאינט מיכלך ביז צום אויפקאָכען, און ווען דאָס וויל קאָכען, גיס עס אַרויף אויף געווייקטען דזשעלאטין. לעג צו פייער אָדער פינף אונצעס גראַנולירטען צוקער, א האַלבעם טהעע-לעפעל מאַנדלען עקסטראַקט אָדער וואַנילא, זייע עס דורך א דינעם טיכעל אָדער א האַאריגע זיפ. דאָס מוז אַריינגעגאָסען ווערען אין א פורעם וואָס איז פריהער בענעצט געוואָרען מיט קאלטעם וואַסער. שטעל עס אַוועק אין א קאַלטען פלאַץ און סערוויר עס ווען עס ווערט שטייף, אָדער פערקיהלט. דאָס דאַרף דויערן פון 16 ביז 18 שטונדען.

539. וויסער מאנדזש (מיט אַיריש מאַס)

נעהם א האַלבע קאָפּע קאַראַגריין (caragreen) אָדער אַיריש מאַס (Irish moss) און קלייב עס גוט איבער. וואַש עס גוט אויס אין א שטאַרקער אויפֿלעזונג סאָדאָ-וואַסער, דאָן מוז עס געשוויינקט ווערען עטליכע מאָל אין ריינעם קאַלטעם וואַסער. לעג עס אַריין אין א דאָבעל-באָילער מיט א קוואַרט מיכלך. זאָל דאָס שטעהן ביז דער

מאָסס ווערט דיק אין דער מילך. זייע אָב דורך אַ פיינער זיפ און לעג צו דעם פאַסענדען פלייוואָר.

540. עפעל בעדעקונג.

שייף אָב זעקס גרויסע עפעל, זאָלען זיי זיך דעמפּפּען ביז זיי ווערען ווייך. עס מעג אַריינגעלעגט ווערען אַ היבשעם שטיק לימענע שאַלאַכץ. ווען דאָס ווערט קאַלט, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ פּאַן, אָבזיסען מיט מעהל-צוקער, צולעגען אַביסעל לימענע-זאַפט ; צור-שאַנגען די ווייסלעך פון דריי אייער, און אזוי ווי דער שוים שטייגט אויף, מיש עס אויס מיט די עפעל. דאָן צושלאָג עס ווייטער מיט אַ ווהיסק ביז עס ווערט גאַנץ ווייס און זעהר לייכט ; איידער מען גיט עס אויפ'ן טיש, זאָל עס אַרויפגעלעגט ווערען אויפ'ן קאַסטאַרד.

541. שאַרלאַט רוסס.

לעג אַרײַן אַ האַלבען אונץ דזשעלאַטין אין אַביסעל קאַלטעם וואַסער, און ווען עס האָט אַיינגעזאַפט דאָס גאַנצע וואַסער, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ דאָבעל-באָילער מיט אַ האַלבער קאַפּע קאַלטער מילך און עס לאָזען פאַלשטענדיג אויפגעלעזט ווערען.

נעהם עס דאָן אַוועק פון פּייער און לאָז עס אין גאַנצען קאַלט ווערען. נעהם אַ פּאַינט גוטען קריעם און שלאָג עס ביז עס ווערט דיק, לעג אַרײַן וואַנילאַ אָדער וויין, און ווען דער דזשעלאַטין איז קאַלט, זאָל מען דאָס אַריינזייען אין קריעם.

די פּאַן זאָל אויסגעבעט ווערען מיט ליידי-פּינגערס אָדער ספּאַנדזש-קייק. דאָן לעג אַרויף דעם קריעם.

542. באַערישער קריעם.

לעג אַרײַן אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ קוואַרט מילך און שטעל זיי צו צום פּייער אין אַ דאָבעל-באָילער.

צושלאָג די געלעכלעך פון דריי אייער און שיט אין זיי אַרײַן

פינף עס-לעפעל ווייסען צוקער, גוט צושלאָגענדיג דעם צוקער מיט די אייער.

ווען דער דזשעלאַטין איז אין גאנצען אויפגעלעזט, דאן גיס אַרײַן די מילך אויף די אייער מיט'ן צוקער, שמעל צו אלעם צום פייער, אָבער לאָז דאָס ניט אויפקאָכען.

דאן זאָלען צושלאָגען ווערען די ווייסלעך פון די אייער אין אַ דיסקען שוים, אַרײַנלעגען אײַן טהעע-לעפעלע וואַנילא, ווען דער קאָס-טארד הויבט אָן צו ווערען דיק, זאָל מען אַרױפּלעגען די ווייסלעך און דאן אַרײַנלעגען אין בענעצטע פּורעמס.

543. סטראַבעררי קריעם.

אײַן קוואַרט סטראַבערריעס, אײַן פּאַינט קריעם, אַ האַלבע קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, אַ האַלבע קאָפּע קאַלטעס וואַסער, און אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין.

ווייך אײַן דעם דזשעלאַטין אין קאַלטען וואַסער אויף צוויי שטונד-דען. צורײַב די סטראַבערריעס מיט צוקער און לאָז שמעהן צוויי אָדער דריי שטונדען אין אַן ערדענע כלי. אַזוי שנעל ווי דער דזשעלאַטין איז גענוג ווייך, גיס צו דאָס קאָכעדיגע וואַסער און מיש אַזוי לאַנג ביז עס ווערט אין גאַנצען אויפגעלעזט. זייע אָב די סטראַבערריעס דורך אַ געדיכטע זיפ, אום עס זאָלען נאָר צוריקבלייבען די קערענדלעך. דאָס זעלבע זאָלסטו אויך דורכזייען דעם דזשעלאַטין אין דעם סטראַב-בערי-זאַפט.

נעהם די כלי מיט'ן דזשעלאַטין און די סטראַבעררי-זאַפט און שמעל דאָס אַרײַן אין אַן אַנדער כלי וואו עס ליגען אָנגעהאַקט שטיק-לעך אײַז און מיש אַזוי לאַנג די פליסיגקייט, ביז זי הויבט אָן צו ווערען דיק. דאן לעג אַרײַן דעם צושלאָגענעם קריעם און מיש ווייטער, לאַנגזאַם. דער קריעם וועט דאן ווערען זעהר דיק. ווען דאָס איז גענוג דיק, גיס עס אַרײַן אין פּורעמס און שמעל עס אַוועק אין אײַז-באַקס צו ווערען האַרט.

אויב דו אײַלסט זיך, שמעל עס אַרײַן אין אַ פאַן מיט צוהאַקטע שטיקלעך אײַז, אָבער לעג ניט אַרײַן קיין זאַלץ אין אײַז.

דאָס זאָל סערווירט ווערען אויף נייערדיגע קריסטאָלענע טעלער און עס זאָל געדעקט ווערען מיט קריעם.

544. גוסבעררי קריעם.

נעהם אַרונטער די שפיטצען און די שטעקעלעך פון איין פערטעל פּאַינט גרויסע גוסבערריעס און דעמפּף זיי מיט פיער אונצעס צוקער אין אַ גילל וואַסער.

צושמעלז איין אונז דזשעלאַטין אין אַ גילל וואַרעמע מילך. צורשלאַג גוט אַ האַלבען פּאַינט קריעם און מיש דאָס אַריין. גיס אַריין דעם דזשעלאַטין אין די מילך און מיש ביז עס ווערט כמעט קאלט. גיס עס אַריין אין פּורעם און לאָז עס שטעהן 12 שטונדען.

545. אימאַליענישער קריעם.

איין פּאַינט קריעם, אַ האַלבער פּאַינט מילך, אַדער אַנדערט האַלבען פּאַינט רייכע פעטע מילך, איין קאַפע צוקער, אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אויפגעלעזט אין אַ האַלבען פּאַינט קאַלטעס וואַסער. אויב מען וויל, קען מען צוגיסען אַביסעל וויין. דאָס אַלעס זאָל ווערען טיכטיג אויסגעמישט, און געגאַסען אין פּורעם און אַוועקגעשטעלט עס זאָל ווערען האַרט.

546. אַראַנדזש קריעם.

אַ פּאַינט אַראַנדזש-קריעם ווערט געמאַכט און מען וויקט איין אַן אונז דזשעלאַטין אויף צעהן מינוטען אין אַ האַלבען פּאַינט קאַל-טעס וואַסער. גיס צו אַ האַלבען פּאַינט קאַכעדיגעס וואַסער, לעג צו פיער אונצעס צוקער וואָס מען האָט געריבען איבער די שאַלאַכז פון זעקס אַראַנדזשעס און איין לימענע, און דעם זאַפט פון איין לימענע און איין אַראַנדזש.

מיש ביז דער צוקער ווערט צושמאַלצען. דאָן לעג עס איבער אין אַן אַנדער כלי און מיש ביז עס איז האַלב קאַלט. נאָכהער לעג אַריין אַ האַלבען פּאַינט פעטען זיסען קריעם. גיס דאָס אַריין אין אַ פּורעם

נאם מיט וואסער און שטעל עס אוועק אויפ'ן איין אויף עטליכע שטונדען.

547. רומישער קריעם.

איין קווארט געקאכטע מילך, איין פערטעל באקס דזשעלאטין אויפגעלעזט אין אביסעל מילך, זעקס אייער סעפאראט צושלאגען, די געלעכלעך צושלאגען אין א קאפע צוקער, דאן מיש אריין דעם דזשעלאטין און די אייער אין דעם רעשט פון דער מילך, קאך צוויי מינוטען און גיס עס ארויף אויף די צושלאגענע ווייסלעך. גיס עס אריין אין די פורעמס און שטעל אויפ'ן אייז. עס זאל סערווירט ווערען מיט סטראבעריעס אָדער פיינעפעל.

548. שפאנישער קריעם.

א דריטעל פון א באקס דזשעלאטין, איינגעוויקט אין גענוג קאלטעס וואסער עס זאל עס ווייך מאכען. שטעל אויף א קווארט מילך אויפ'ן פייער ביז צום קאך-פונקט, לעג אריין דעם דזשעלאטין, מיש ביז עס ווערט אויפגעלעזט, דאן מיש אריין די צושלאגענע געלעכלעך פון פיער אייער. די געלעכלעך זאלען צושלאגען ווערען מיט דריי פערטעל פון א קאפע צוקער. ווען דאָס אלעס קאכט גוט אויף, נעהם עס אוועק פון דעם פייער און לעג צו די ווייסלעך פון די אייער גוט צושלאגען. גיס אריין פליוואָר צום טעם און קיחל עס אָב אין פאַרמען.

549. קארמעל פודינג.

די פראנצויזען רופען דיעזען פודינג (creme a la vesailles) און זיי מאכען איהר אזוי :

מען צושלאַגט זעקס אייער מיט זעקס עס-לעפעל צוקער און א גאנץ קליין טהעע-לעפעלע זאלץ. וועהרענד מען האלט דאָס אין מישען, זאל מען, לאנגזאם, צוגיסען ביסלעכווייז, א קווארט מילך. אלס פליוואָר קען מען אריינלעגען די שאַלאַכץ פון א האַלבער לי-

מענע, א טהעע-לעפעלע וואנילא-עקסטראקט, אָדער צוויי עס-לעפעל
שעררי-וויין.

דאָס זאָל געבאקען ווערען אין א פורעם, וואָס מען שטעלט אַריין
אין א פּאָן קאָכעדיגעס וואַסער, ביז עס ווערט דיק אָדער סאַליד.
די צייט פון באַקען איז, אונגעפּעהר דריי-פּערטעל שטונדע.

ווען מען קען אַרײַנשטעקען אין מיטען דאָס הענטעל פון א
לעפעל און עס קלעפט מעהר ניט אָן דעם קיין קאָסטארד, איז עס
פאַרטיג.

דאָן זאָל מען עס שטעלען אַבקיהלען אין פורעם.

אַלס א סאָס זאָל מען צושמעלצען א קאָפּע גראַנולירטען צוקער
אין א קליינער סאָס-פּאַן, מישענדיג די גאַנצע צייט. ווען עס איז
טונקעל-ברוין און פליסיג, זאָל מען אין דעם אַרײַנגיסען א קוואַרט
קאָכעדיגעס וואַסער און וועהרענד דעם שטאַרק מישען. ווען עס איז
שוין גוט אויסגעמישט, זאָל מען עס אוועקשטעלען אָהן א זייט פון
אפּווען און לאָזען עס זאָל זיך לאַנגזאַם קאָכען פּופּצען מינוטען.

ווען דער פּודינג און דער סאָס זיינען שוין ביידע גוט קאלט,
זאָל מען פאַרזיכטיג אַרויסלעגען דעם פּודינג אויף א גלעזערנעם טע-
לער און אַרומגיסען דעם סאָס.



550. קאסטארדס.

מאנכע זאגענאנטע עקאנאמישע קעכנים גלויבען, אז אייער, וועל-
כע זיינען ניט פריש גענוג צום קאכען, זיינען גאנץ גוט אריינצו-
מישען אין פערשיעדענע געבעקס. אָבער, זייט זיכער, אז איין ניט-
פרישעס איי, וועט קאליע מאכען די בעסטע שפייז.
גאָך מעהר, עס איז גראַדע נויטהייג אום צו מאכען אַ גוטע
געבעקס, אז מען זאָל געברויכען פיעלע אייער און דערצו ערשטע
קלאַסע פרישע אייער.

ניט וועניגער ווי פיער אייער זאָלען געברויכט ווערען. פאַר יעדער
קוואַרט מילך, און ווען די אייער זיינען קליין, זאָל מען געברויכען
פינף. אמאָליגע קעכנים פלעגען געברויכען אַכט. קאסטארד זיינען
בעסער ווען זיי ווערען געמאַכט בלויז מיט די געלעכלעך פון די
אייער. זיי האָבען אויף אַ שעהנערען קאָליר. צוקער און פליווואַר
זאָלען געברויכט ווערען צום טעם.

צובערייטענדיג די קאסטארדס, געקאכט אָדער געבאַקען, איז
די הויפט־שוועריגקייט. דער סוד ליעגט אין דעם, אז מען זאָל זיי
קייןמאָל ניט ערלויבען צו זידען. אום דאָס צו פעהינדערן, זאָל מען
זיי באַקען אין אַ דאָבעל־באָילער, אָדער מען זאָל דעם טאָפּ אָדער פאַן
אריינשטעלען אין אַן אַנדער כלי מיט קאָכעדיגעס וואַסער.
קיין קאסטארד קען פערברענט ווערען ווען ער באַקט זיך אזוי,
אָבער ווען דער אויווען איז זעהר הייס, און עס איז ניטאָ קיין דאָבעל־
באָילער, מוז ער זידען.

551. געבאַקענער קאסטארד.

צושלאָג אַכט אייער זעהר לייכט און זייע זיי גאָכהער איבער
דורך אַ פיינער זיפּ. פּערזיס זיי מיט פינף אָדער אַכט אונזעס גראַ-
נולירטען צוקער. שיט אַריין אַביסעל זאָלץ. שמיר גוט אויס אַ פאַן

מיט פוטער. מיש אויס די אייער מיט איין קוואַרט מילך און גיס זיי אריין אין דער פאן. רייב אָן אַביסעל נאָטמעג און בעשיט פון אויבען. באַק עס אין אַ ניעדריגען אויווען פון צוואַנציג ביז דרייסיג מינוטען.

552. געקאכטער קאסטארד.

די פראַנצויזישע רעגעל איז, דאָס ווען מען דאַרף סערווירען קאָסטארד אין בעזונדערע גלעזער, זאָל מען געבען איין איי מיט אַ האַלבען אונז גראַנולירטען צוקער פאַר יעדער גלאָז. די מילך זאָל איבערגעמאָסטען ווערען, אונגעפעהר אויסצופילען די גלעזער. שטעל אַריין די מילך אין אַ דאָבעל-באָילער, צושלאָג די געלעכלעך פון די אייער און זייע זיי אַריין אין דער מילך צוזאַמען מיט'ן צוקער. מיש בלויז אויף איין זייט ביז דער קאָסטארד ווערט אַזוי דיק ווי קריעם. נעהם עס אַוועק פון פייער, לעג אַריין וואָס פאַר אַ פלייוואַר מען וויל און דאָן לאָז אַבקייהלען. די גלעזער זאָל מען אָנגיסען צוויי-דריטעל פול מיט קאָסטארד און אַרויפרייבען אַביסעל נאָטמעג און אַזוי סערווירען.

553. טשאַקאָלאַדע קאָסטארד.

נעהם איין קוואַרט מילך, לאָז איבער אַביסעל קאַלטערהייד, שיט אַריין פייער עס-לעפעל ניט-פערזיסטע טשאַקאָלאַדע, וועלכע איז צוריען געוואָרען. מיש דאָן אַריין די טשאַקאָלאַדע אין דער איבריגער מילך וואָס קאָכט זיך. עס זאָל אַזוי קאָכען צוזאַמען צוויי מינוטען.

דער קאָסטארד זאָל ווערען צובערייטעט ווי פריהער אַלס גע- באַקענער קאָסטארד און גיס אין דעם, לאַנגזאַם אַריין, די הייסע טשאַקאָלאַדע מיט דער מילך, גוט מישענדיג, אָבער ניט צו שנעל. ווען דאָס ווערט גוט אויסגעבאַקען, זאָל מען עס צודעקען מיט אַ מערינג געמאַכט פון די ווייסלעך פון די אייער וואָס מען האָט פריהער געברויכט. צו די ווייסלעך זאָל מען אויך צומישען אַביסעל צוקער. שטעל עס אַריין אין אויווען אויף איין מינוט, דיעזען פּודינג זאָל מען עסען קאַלט.

554. קארנסטארטש קאסטארד.

א געקאכטער קאסטארד זאל געמאכט ווערען מיט קארנסטארטש, אָבער עס איז ווייט ניט אזוי פֿיין ווי יענער וואָס ווערט געמאכט מיט אייער און מילך. עס איז בלויז מעהר עקאָנאָמיש.

דערהיטז אַ קוואָרט מילך אין אַ דאָבעל־באָילער. לעז אויף אַ קאָרנען עס־לעפעל קאָרנסטארטש און אַביסעל קאלטע מילך. מיש אַרײַן אין דעם די הייסע מילך און לעג צו די גוט־צושלאַנגענע גע־לעכלעך פֿון פֿיער אייער, וואָס מען האָט צושלאַנגען מיט אַ קאָפּע צוקער און אַביסעל זאַלץ. קאָך דאָס אַלעס ביז עס ווערט דיק ווי קריעם. נעהם אַוועק פֿון פֿייער און לעג אַרײַן אַ טהעע־לעפעלע וואַנילאַ־עקסטראַקט.

דאָס איז אַ גוטער פֿודינג סערווירט צו ווערען מיט קאָרנענט־דזשעללי אָדער אירגענד אַן אַנדערע פרעזערווירטע פֿרוכט.

555. פֿרוכט קאסטארד פֿודינג.

לעג אויס אַ פֿורעם מיט סלייסעם ספּאַנדזש־קייס, דאָן לעג אַרויף אַ רייע פֿרוכט, סטראָבעריעס, ראַסבעריעס, בלעקבעריעס, קאָרנענט אָדער רייפּע פֿינעפעל צוריסען אין קליינע שטיקלעך. וואָס זאָפּטיגער און רייפּער די פֿרוכט איז, אַלץ בעסער. לעג אַרויף איבער דיִעזען אַ רייע הייסען קאסטארד, דאָן אַ רייע קייס, וויעדער פֿרוכט און וויעדער קאסטארד ביז די כלי ווערט פֿול. שטעל עס אַוועק עס זאָל ווערען קאלט און האַרט. ערשט דאָן אַרויסנעהמען און סערווירען.

סערוויר עס מיט צוקער און קריעם.

אום צו מאַכען דעם קאסטארד, זאָל מען לאָזען אַ קוואָרט מילך קומען צום קאָך־פֿונקט, אַרײַנלעגען אַנדערטהאַלבען אונזעם אויפֿ־געלעזטען דזשעלאַטין, די געלעכלעך פֿון פֿיער אייער און פֿיער אונזעם צוקער. ווען דער קאסטארד איז געוואָרען דיק, זאָל מען איהם אַרונטערנעהמען פֿון פֿייער, אַרײַנמישען אַ האַלבען פּאַינט קריעם און די זאָפּט פֿון אַ לימענע.

556. טאפֿיאָקאָ קאָסטאַרד.

פאַר טאפֿיאָקאָ קאָסטאַרד זאָלסטו אינווייקען אַ האַלבע קאָפּע טאפֿיאָקאָ און אַ פּאַינט וואַסער אויף צוויי שטונדען. לעג צו אַ האַלבע קאָפּע צוקער און קאָך עס ביז די טאפֿיאָקאָ ווערט קלאָר, דאַן גיס אַרײַן אַ טאָמבלעך קאַררענט דזשעללי, צושלאָגן די ווייסלעך פון פיער אייער אין אַ דיקען שוים און לעג דאָס אַרײַן אין דער טאפֿיאָקאָ. נעהם עס אַוועק פון פיער, גיס עס אַרײַן אין אַ פּורעם און שטעל עס אַוועק עס זאָל האַרט ווערען.

אום דאָס צו סערווירען, זאָל מען איבערקעהרען דעם פּורעם אויף אַ שיסעל וואוהין דער קאָסטאַרד פּאַלט אַרײַן. אַרום דעם זאָל מען אַרײַנגיסען דעם סאָס וואָס ווערט געמאַכט דורך אָבקאָכען אַ פּאַינט מיִלך צוזאַמען מיט דריי עס-לעפּעל צוקער. און די מיִלך זאָל מען אַרויפגיסען אויף די צושלאָגענע געלעכלעך פון פיער אייער און וועה-רענר דעם גוט מישען. מען מעג דאַן אַרײַנגיסען וואַנילאַ-פּלייוואָר אין לאָזען עס זאָל קאַלט ווערען.

557. געשטאַפּטע טייטלען.

עס איז גוט צו נעהמען פּרישע און זאַפּטיגע טייטלען, פּאַר-זיכטיג אַרויסנעהמען די קערענדלעך און דאַן אָנפילען ענטוועדער מיט די צוהאַקטע יאָדערעם פון וועלשענע ניס, אָדער מיט די יאָדערעם פון פינאָטס.

558. שווימענדע אינזעל.

געברויך פינף אייער פאַר אַ קוואַרט מיִלך. צושלאָגן גוט די אייער און מיש אַרײַן צוקער צום טעם. אַביסעל זיסער ווי קאָסטאַרד איז בעסער.

די מיִלך זאָל זיך דערווייל דערהיטצען אין אַ דאָבעל-באָילער און אין דעם זאָל מען אַרײַנמישען די אייער מיט'ן צוקער.

דאָס בעסטע דאָס צו טהאָן, איז אַרויסצונעהמען אַביסעל מילך, דאָס צופיהרען מיט די אייער אין צוקער, און נאָכהער דאָס צומישען מיט דער גאַנצער מילך, און מישען אזוי לאַנג ביז עס הויבט אָן צו ווערען געדיכט.

ווען עס איז קיהל, זאָל מען עס אַריינלעגען אין אַ גלעזערנער כלי, צושלאָגען די ווייסלעך פון די אייער אין אַ שוים און דאָס אַרויפ־לעגען. בעפומץ עס מיט שטיקלעך קאַרענט דושעללי אַריינגעטריפט אויף די ווייסלעך.



559. ד ז ש א נ ק ע ט.

עם הייסט דזשאנקעט (junket) און איז איינע פון די נאָהרהאַפֿ־
טעסטע און בעסטע שפייזען וואָס מען קען געבען אַ קראַנקען.
מען מוז נעהמען די פיינסטע און פרישעסטע מילך. די מילך
דאַרף ניט זיין געקאָכט, ניט סטעריליזירט, ניט פאַסטעריוזירט, מיט
איינעם וואָרט פריש און נאַטירליך. דאַן זאָל מען אַריינלעגען דעם
רעננעט (rennet). דאָס קען מען קויפען ענטוועדער אין טאַבלעטס
אָדער אין אַ פליסיגער פאָרמע. מען מוז דאַן גענוי נאָכפאָלגען די
פאָרשריפטען.

560. ענגלישער דזשאנקעט.

צו יעדען פּאַינט רויהע מילך זאָל צוגעגעבען ווערען אַ לעפעלע
ברענדי און גראַדע אַזוי פיעל צוקער. לעג אַריין אַ טהעע-לעפעלע
פרעפּאַרירטען רעננעט אין דער מילך וואָס איז דערהיצט געוואָרען
ביז בלוט-וואַרעמקייט. דאַן לעג אַריין די ברענדי און דעם צוקער.
מיש אויס און שטעל אַוועק אין אַ וואַרעמען פּלאַטץ ביז עס זעצט
זיך. דאַן נעהם עס לאַנגזאַם און שטעל עס אַוועק אויף אַ קיהלען
פּלאַטץ, וואו עס וועט פערבלייבען ביז מען וועט עס געברויכען.
מען סערווירט עס, ווי געוועהנליך, מיט צושלאַגענער סמעטענע,
מעהל-צוקער און נאָטמען.

אויב מען וויל ניט קיין ברענדי, קען מען זיך בעגעהן אָהן דעם.

561. פיטשעם פודינג.

פרישע אָדער קעננד פיטשעם קענען געברויכט ווערען. אויב
פרישע, זאָל מען זיי אַבשיילען, צושניידען אויף העלפטען און בע־
שפרינקלען מיט צוקער. לעג זיי דאַן אַריין אין אַ פּאַן מיט אַביסעל

וואסער. אויב זיי זיינען קעננר פיטשעם, זאל מען אריינלעגען דעם סירופ אין דער פאן מיט די פיטשעם, דאן מאכען א פייע שטיק פעיסטרי דעק און דערמיט צודעקען די פאן. ווען עס ווערט פארטיג, זאל מען פארזיכטיג ארונטערנעהמען דעם דעק, אוועקלעגען אויף א טעלער און דארויף ארויפלעגען די פיטשעם. סערוויר הייס אָרער קאלט מיט פעטע זיסע מילך.

562. געפרעגעלטע פיטשעם.

קלייב אָב גוטע, פארטיגע אָבער ניט קיין צו וויכע פיטשעם. זאל דערווייל פוטער נוט דערהיצט ווערען, דאן לעג אריין די פיטשעם מיט דער אויפגעשניטענע זייט ארונטער און פרעגעל צוויי מינוטען. קעהר איבער און פרעגעל איין מינוט. לאָז דאָס אָבטריקענען אויף פאפיער, בעשפרענקעל מיט ווייסען צוקער און סערוויר.

563. פאינעפעל.

דער בעסטער פאינעפעל איז יענער וואָס זעהט אויס ווי אַ היטעל צוקער. אָבוואָהל ער קאָסט טהייערער, איז ער אָבער, סוף-כל-סוף, עקאָנאָמישער, ווייל אלעס וואָס איז אין איהם איז גוט. צו פרוכירען אַ פאינעפעל, זאל מען אַרויסציהען איין בלעטעל, אויב דאָרט איז לויז, דאן איז דער פאינעפעל רייף. גוטע קעכערס בעהויפטען, אַז אַ פאינעפעל דאַרף מען קיינמאָל ניט צושניידען אָדער אַבשיילען. ער ווערט בלויז געעפענט, דאן אויס-געשאָבען, אָבער ניט אין דינע שטיקלעך, זאָנדערן אין שטיקלעך, אונגעפעהר אַ דריטעל אינטש דיק. דער וואָס וויל עס עסען, טונקט דיזע שטיקלעך אין צוקער.

אויב מען וויל אָבער צושניידען דעם פאינעפעל, זאל ער פריהער צושניטען ווערען אין סליסעס און נאָכהער געשיילט. מען קען נעהמען די פייע אויסגעשניטענע שטיקער, זיי אַריינ-לעגען אין אַ כלי און אָנפילען מיט קלאָרעט וויין און דאָס לאָזען אויף אַ שטונדע אָדער צוויי, ביז דער פאינעפעל האָט אין גאַנצען איינ-געזאַפט דעם וויין. דאן זאל מען אַרויפזיפען אַביסעל צוקער און סערווירען.

564. סטראָבעריעס.

אין די אַריסטאָקראַטישע הייזער פון וואַשינגטאָן, סערווירט מען סטראָבעריעס אין בינעזישע סאַסעס. די קאַפּ שטעהט אין מיטען אָנגעפילט מיט צוקער און די סטראָבעריעס אַרום. ווען מען דריקט אויס די זאָפט פון אַ בעסקעט סטראָבעריעס און מען לעגט צו צו דעם אַ קוואַרט צושלאָנגענעם קריעם און מען מישט עס גוט אויס, דאַן איז דאָס אַ פיינע דעק צו אַ קאַלטען רייז-אָדער אַן אַנדערן פּודינג.

אין אַלגעמיינעם מוזען מיר דאָ ערקלעהרען פאַר אידען, אַיינ-געוואַנדערטע, וואָס סטראָבעריעס זיינען.

אין געוויסע געגענדען פון אייראָפּא אַיינען אויך דאָ סטראָבעריעס אָדער ווי מען רופט זיי דאָרט, יאַגדעס. אָבער דאָרט זיינען זיי גאַנץ אַנדערש. ערשטענס זיינען זיי זעהר קליין און צווייטענס ענטהאַלטען זיי כמעט דורכאויס צוקער און קיין זויערשטאָף. די היגע סטיאַ-בעריעס זיינען אונגעהייער גרויס און ענטהאַלטען כמעט גאָר קיין צוקער און בלוז זויערשטאָף.

פאַר מענשען וואָס ליידען פון אַ מאַנגעל אין זויערשטאָף אין זייערע מאָגענס, זאָלען אַזעלכע סטראָבעריעס זיין גאַנץ גוט. אונזערע אידען אָבער, שטאָדט-בעוואָהנער, וואָס האָבען, מייסטענטהיילס, צו-פיעל זויערשטאָף, זיינען דיזע סטראָבעריעס גאָר ניט קיין גוטער מאַכל, סיידען זיי ווערען ריכטיג צובערייטעט.

סטראָבעריעס זאָלען אָבגעקליעבען ווערען, און יענע וואָס זיינען גרינליך, אָדער טהיילווייז גרין, זאָלען ניט גענומען ווערען. דאָן זאָל מען זיי אַ פּאַאר מאָל איבערוואַשען, ווייל זיי האָבען זאַמד. ווען מען איז זיכער, אַז דאָס זאַמד איז שוין ניטאָ, זאָל מען זיי איינפאַך פער-וויקען אין מעהל-צוקער און זיי לאָזען שטעהן אַזוי לאַנג, ביז דאָס צוקער האָט גוט אַיינגעדונגען אין זיי. דאָן זאָל מען זיי עסען אַזוי ווי זיי זיינען, מיט מיַך אָדער מיט זיסען קריעם.

זויערע סטראָבעריעס מיט זויערען קריעם, זיינען אָפט שוין גע-ווען די אורזאַכע פון שרעקליכע קרעמפּפען, און ניט זעלטען האָבען זיי זאָגאַר געפיהרט צום טויט פון אַ מענשען, וועלכער האָט געהאַט, פון פריהער, צופיעל זויערשטאָף אין מאָגען.

דאן זאלען אזעלכע מאכלים איבערהויפט ניט געגעסען ווערען אויף א ניכטערן מאָגען. דאָס אלעס איז גוט אלס אַ צושפּייז נאָך דינער.

565. וואָטערמעלאָן.

האַרבוז אָדער וואָטערמעלאָן, זאָל סערווירט ווערען קאַלטער-הייד, און יענע וואָס האָבען ליעב אַביסעל וויין, זאָל מען עס סערווירען מיט וויין.

לאָמיר זאָגען, אַז די הויז-ווירטהין האָט געקויפט אַ גרויסען און רייפען וואָטערמעלאָן און זי וויל דערמיט מכבד זיין געסט. דאן זאָל זי פריהער האַלטען דעם גאַנצען וואָטערמעלאָן אויף אייז, דאן איהם איבערשניידען אין צווייען, אויסשניידען אין האַרצען פון וואָטער-מעלאָן אַ פיערעקיג שטיק און אַהין אַריינגיסען שאַמפּאַניער אָדער שעררי-וויין. דאן צוריק פערשטעקען מיט דעם שטיק אויסגעשניטענעם וואָטערמעלאָן, וויעדער אַוועקשטעלען אויף'ן אייז און עס זאָל דאָרט פערבליבען נאָך אַ שטונדע.

ווען די צייט צום סערווירען קומט, זאָל מען אַרונטערנעהמען דעם וואָטערמעלאָן פון אייז, גוט אַרומווישען און אַוועקשטעלען אויף אַ גרויסען טעלער. עס איז אימער שעהן ווען מען לעגט אַרום דעם וואָטער מעלאָן מיט מאַנכע שעהנע, גרינע און זאַפטיגע בלעטער. דאן זאָל דער וואָטערמעלאָן צושניטען ווערען, אָדער מען זאָל אויסשניידען די גוטע, און דאָס זאָל סערווירט ווערען מיט לעפעל.

566. געטריקענטע פרוכטען.

אַלע געטריקענטע פרוכטען, און איבערהויפט יענע, וועלכע ווערען פּרעפּאַרירט אין קאַליפּאָרניען, זיינען אימער בעסער אין קאָכען, ווען מען ווייקט זיי פריהער איין.

די באַאָרד אָוו טרייד פון סאַן דזשאַסע, האָט אויסגעאַרבייט מאַנכע רעגעלען ווי אזוי צו קאָכען געטריקענטע פרוכטען.

פאַר אלעמען זאָל מען איינווייקען די געטריקענטע פרוכטען אין קאַלטעם וואַסער און אזוי לאָזען פון 24 ביז 36 שטונדען. מען זאָל נאָכהער צושטעלען לאַנגזאַם קאָכען אין דעם זעלבען וואַסער. צוקער

זאָל אַרײַנגעלעגט ווערען גראַדע דאַמאַלס ווען מען נעהמט עס אַוועק פֿון פֿייער. בעסער געזאַגט, אַזוי ווי דער צוקער ווערט אַרײַנגעלעגט, זאָל מען לאָזען די פֿרוכט געבען אײַן שטאַרקען קאַף און דאַן אַוועק-נעהמען.

וועהרענד דער טאַפּ אָדער די פּאַן מיט די פֿרוכטען שטעהט אױפֿן אױווען, זאָל דאָס זײַן גוט צוגעדעקט. אױך נאָכדעם ווי מען נעהמט עס אַרונטער זאָל דאָס זײַן גוט צוגעדעקט ביז די פֿרוכט ווערט קאַלט. אױף אַזאַ אױפֿן בלײַבט אײַנוועניג דער סאַם מיט אַ גומען, פֿרײַשען טעם און די פֿרוכט זעלבסט קרײַגט צוריק כמעט דעם טעם וואָס עס האָט געהאַט ווען מען האָט עס אַרונטערגענומען פֿון בוים.



567. פריזערום (איינגעמאכטס, ווארעניע).

פֿרוכט פֿאַר פֿריזערום, זאָל אָבגעקליבען ווערען צום ענדע פֿון סיוזאָן. די פֿרוכט זאָל זיין רייף, אָבער שטייף און זיין פֿון דער בעסטער קוואַליטעט. עס לוינט זיך גאָר ניט צו ספּענדען געלד און מאַכען איינ-געמאַכטסען פֿון ניט פּאָלקאַמענע פֿרוכט.

מען זאָל אויך בעסער געברויכען גראַנולירטען צוקער. מען דאַרף קיינמאָל ניט פּערגעסען, אז אין פּרעזערווירטע פֿרוכט, שפּיעלט אי-מער אַ ראָלע, אז דער קאָליר פֿון דער פֿרוכט זאָל בלייבען, און דאָס קען מען נאָר אויספּיהרען מיט גראַנולירטען צוקער. וויפּיעל צוקער בענעהטיגט מען ?

די הויז-ווירטהין זאָל אימער גענוי נאָכפּאָלגען די פּאַרשריפטען, צו וועניג צוקער פּעראַרזאָכט פּערמענטאַציאָן, זויערקייט ; צופּיעל צוקער, פּעריצוקערט עס און מאַכט דערפֿון קענדי.

מען זאָל ניט געברויכען מעהר וואַסער ווי עס איז אַבסאָלוט נויטהווענדיג. מען זאָל אימער רעגולירען די קוואַנטיטעט פֿון וואַסער לויט דער פֿרוכט. מאַנכע יאהרען האָט די פֿרוכט צופּיעל וואַסער, דאָן וויעדער צו וועניג וואַסער.

פֿריזערום זאָל מען מאַכען אין אַן עגעט כלי, אין אַ געגלעזטער אָדער ערדענע כלי. די אַלט-מאָדישע קופּערנע אָדער מעשענע קעסטען, טויגען ניט.

568. ווי צו פּרעזערווירען.

ווען מען וויל פּרעזערווירען פֿרוכטען, מוזען, פֿאַר אַלעמען, די כליים זיין זעהר ריינ, טרוקען און הייס. סיידען מען וויל קאָכען אין זיי די פֿרוכטען. מען דאַרף ניט פּערגעסען, אז צו גלעזערנע דזשאַרס אָדער אפּילו ערדענע, זאָל מען געברויכען ראָבערס ביי די דעקלעך, כדי אין גאַנצען אויסצושליסען די לופּט. און יעדעס מאָל זאָל מען

האָבען נייע ראָבערס. אויב די דעקלעך זיינען פון מעטאל, זאָל מען זיי גוט נאָכקוקען און זעהן, אפשר זיינען זיי געלעכערט געוואָרען און דאָס וועט דורכלאָזען די לופט.

עס זיינען דאָ פערשיעדענע מיינונגען וועגען פריזערווען. פאר דעם אָנפאַנגער זאָלען פאָלגענדע רעגעלען זיין פאָרלוּפּיג גענוג :

לעג אַרײַן די פּרוכט מיט'ן צוקער אין די דזשארס, דעק צו מיט די דעקלעך, אָבער ניט מיט די ראָבערס. מען דארף דאָס אויף ניט פערשרויפּען. וואוהין מען וויל די דזשארס אַרײַנשטעלען, אין אַ באַילער אָדער גלאַט אזוי אַ גרויסען קעסעל, זאָל מען אַרײַנלעגען אַ ברעט, אויף וועלכען מען זאָל אויסשטעלען די דזשארס. דאָן זאָל מען דעם קעסעל אָנפּילען מיט קאַלטעם וואַסער עס זאָל גרייכען ביז אונגעפּעהר אַ העלפט אָדער דריי־פּערטעל פון די דזשארס, אָבער ניט העכער, כדי, ווען דאָס וועט קאָכען, זאָל עס ניט אַרײַן אין די דזשארס. זאָל דאָס ווייטער קאָכען ווי מיר וועלען שפּעטער אָנצייגען. דער־ווײַל וואָש גוט איבער די ראָבערס פאר די דעקלעך, און אזוי גיך ווי דאָס איז אַרויסגענומען פון וואַסער, זאָלען אַרויפגעלעגט ווערען די ראָבערס, דאָן די דעקלעך און דאָס זאָל מען גוט פּערדרעהען.

אזוי זאָל דאָס בלייבען שטעהן ביז עס ווערט קאַלט. דאָן זאָל מען איבערקעהרען די דזשארס מיט'ן דנאָ אַרויף און עס זאָל אזוי פּער־בלייבען אַ שעה אָדער לענגער.

אויב, וועהרענד דיעזער צײַט, רינט ער ניט, דאָן איז דער דזשאר גוט און מען מעג עס אוועקשטעלען אין אַ קיהלען, טונקעלן און טרוקענעם פּלאַטץ ביז מען וויל עס געברויכען.

569. פּרעזערווירען.

דער קוואַנטיטעט צוקער וואָס מען בענעהטיגט צום פּרעזערווירען, איז אַקוראַט אַ פּונט פאר יעדע זויערע פּרוכט און ניט וועניגער ווי צעהן אונצעס פאר יעדע אַנדערע פּרוכט.

570. דזשעלליעס.

די הויז־פּרוי וואָס געברויכט דזשעלאַטין צו מאַכען איהרע דזשע־

ליעם, פערשטעהט ניט פיעל איבער דער קאך־קונסט. אונזערע באַבעס וואָלטען געקוקט אויף אזעלכע פרויען מיט אַ שוידער.

„אָבער, וואָס זאָל איך טהאָן“, פּרעגט די היינט־מאָדישע פּרוי, 'ווען דער אַיינגעמאַכטס וויל פאַרט ניט ווערען האַרט, פּערגליווערטער דזשעללי?'

דזשעללי וועט תמיד אַרויסקומען גוט, ווען דאָס ווערט נאָר ריכטיג געמאַכט. אום צו זיין זיכער דערמיט, זאָל מען קאָכען די פּרוכטען אין אַ טרוקענעם וועטער. קליינע פּרוכטען זיינען אימער בע־סער ווי די גרויסע פאַר דזשעלליעס. אזוי לאַנג ווי מען קען נאָר אויס־מיידען וואַסער, זאָל מען עס אויסמיידען. דאָן זאָל מען גענוי נאָכ־פאַלגען די פאַרשריפטען וואָס מיר גיבען.

די פאַרשריפט (רעסיפי — recipe) וואָס מיר גיבען דאָ פאַר קאַרענט דזשעללי איז געברויכט געוואָרען איבער הונדערט יאָהר פון גוטע ווירטהינס אין פּראָמינענטע ציוויליזירטע פּאָמיליען און האָט אימער געהאַט אַ גוטען רעזולטאַט.

פיעלע גוטע הויזווירטהינס, ליידער, ווייסען ניט, אז מען קען מאַכען די בעסטע דזשעללים פון די פּרוכט־הויטען און שאַלאַכצער, וועלכע מען וואַרפט, ווי געוועהנליך, אוועק. עס געפינט זיך מעהר דזשעלאַטין שטאָף אַרום דער שאַלאַכץ פון אַלע פּרוכטען, ווי אין אירגענד אַן אַנדערן טהייל.

די הויט פון פיטשעס, צוזאַמען מיט עטליכע קערנער (ביינר־לעך), אָבגעקאָכט אין זעהר וועניג וואַסער, אָבגעזויעגען און פּרעפּאַ־רירט מיט צוקער, פּאַינט פאַר פּונט, גיט אַרויס אַ פּרעכטיגע גוטע דזשעללי.

אַ גוטע דזשעללי קען מען אויך מאַכען פון עפעל־שאַלאַכץ, און דיעזע דזשעללי קען אויך פּערבעסערט ווערען, ווען מען לעגט צו אַביסעל שאַלאַכטץ פון קווינסים (גוטעס). וויינטרויבען הויטען אויס־געמישט העלפט אויף העלפט מיט קווינסים שאַלאַכץ, מאַכט אַ גוטע דזשעללי. באַרן־הויטען ענטהאַלטען וועניגער דזשעלאַטין ווי אירגענד אַן אַנדערע פּרוכט, אָבער צוזאַמען מיט קווינס־שאַלאַכץ איז עס אויסגעצייכענט.

571. ווי צו פערדעקען פריזערום.

דזשעלליעם, פרעזערום, איינגעמאכטס אָדער ווי מאַנכע רופען עס, וואַרעניעס, זאָלען פּערזיגעלט ווערען און מען שטעלט עס אַוועק אויף אַ לאַנגע צייט. דאָך זאָל מען געברויכען פאַראַפּין. דאָס קען מען קויפּען אין קאָרע ווייסע שטיקלעך.

דער פאַראַפּין זאָל צובראָכען ווערען אין קליינע שטיקלעך, עס צושמעלצען אין אַ ריינע געגלעזטע בלי, און ווען דער דזשעללי איז קאָלט און פּערשרויפט, אַרומניסען ביי די דעקלעך כּרי עס זאָל אויס-שליסען יעדע מעגליכקייט פון לופּט.

572. אַלגעמיינע רעגלען פיר פּרעזערווירען.

מינוטען	קאַכען	מינוטען	קאַכען
20	באַרטעלעט באַרנעס, העלפטען	5	טשערריעס
8	פיטשעס, אין העלפטען	6	ראַסבערריעס
15	פיטשעס, גאַנצע	6	בלעקבערריעס
15	פּאַינעפעל סלייסעס	10	רהובאַרב סלייסעס
25	סיבירישע עפעל, גאַנצע	10	פּלוימען
10	זויערע עפעל, פּערטלען	8	סטראָבעריעס
6	רייפּע קאָרענטס	5	וויהאַרטעל בעריעס
10	ווילדע גרייפּס		קליינע, גאַנצע זויערע
20	טאָמיטאָס	30	באַרנעס

וויפּיעל צוקער מען בענעהטיגט צו פּרעזערווירען אין אַ קוואַרט דזשאַר : —

אונצעס	פאַר	אונצעס	פאַר
6	פעלד בלעקבעריעס	6	טשערריעס
4	סטראָבעריעס	4	ראַסבערריעס
4	וואַרטעלבעריעס	6	לאָטאָן בלעקבעריעס

אונצעס	פאר	אונצעס	פאר
6	פאינעפעל	10	קווינסים
10	רהובארב	8	גאנצע קליינע זויערע בארנעם
8	פלויען	8	ווילדע גרייפס
6	זויערע עפעל פערטלען	4	פיטשעם
8	רייפע קאררענטס	6	בארטלעט בארנעם

573. עפעל דזשעללי.

פאר א גאנץ געוועהנליכע ארט צו מאכען גוטע עפעל-דזשעללי, זאל מען צוערשט ארונטערנעהמען דעם קאפ און דעם שטאם פון גוטע, זאפטטיגע עפעל, זיי צושניידען אויף שטיקלעך, זיי ניט אבשוילען און אויך ניט אויסהוילען. לעג זיי דאן אריין אין אן ערדענע כלי, וואס זאל ביינאהע אָנגעפילט ווערען, דעק זיי צו און שמעל זיי אריין אין אַ קעסעל קאָכעדיגעס וואַסער.

דאָס וואַסער זאל קאָכען אַרום זיי פון 8 ביז 9 שטונדען. נעהם דאָן אוועק די כלי פון פייער און אויפ'ן נעקסטען טאָג זאָלסטו אָב-זייען דאָס געדיכטע. דאָס הייסט, פריהער זאל אלעס גוט צורייכען ווערען כדי דער גאנצער זאפט זאל ארויס.

דאָן זאל מען, אַ צווייטעם מאָל, איבערזייען די עזע פליסיגקייט דורך אַ טוך. מעסט אָב די זאפט און ניב צו אַ פונט צוקער צו אַ פאַינט זאפט. שמעל אַריין דעם צוקער אין אויווען און דעם זאפט אין אַ געגלזוטען קעסעל שמעל אוועק ער זאל קאָכען. דאָס זאל קאָכען 20 מינוטען, דאָן שיט אַריין דעם צוקער און זאל ער קאָכען ביז עס ווערט געדיכט, אַ דזשעללי.

דאָס איז אויסגעצייכענט אלס אַן אונטערדעק צו אירגענד אַ פרוכט-פאַי. מען קען עס אויך געברויכען צו דעקאָרירען פרוכט-פּוּר דינגס און נאָך פיעלע אַנדערע זאכען. עס איז, אונגעפעהר, ווי אַ היימישער פּאָווידעל, אָבער פיעל געשמאקער.

ווען עס שמעקט אַ לעמאָן-פּלייוואָר, זאל מען געברויכען די זאפט און די געלע שאַלאַכץ פון דריי לימענעס צו יעדען פעק (peck) עפעל. אָבער דאָס איז ניט נויטהייג, סיידען די עפעל טויגען ניט פון אָנפאַנג און מען מוז זיי געבען אַ טעם.

די בעסטע עפעל צו דיעזען צוועק, זיינען יענע גוטע און זאפטטיגע פרוכטען פון הערבסט.

574. פּרעזערווירטע בלעקבעריעס.

קלייב פריהער אויס גוטע און פעסטע בערריעס און לעג זיי אריין אין א דורכשלאג, און דאָס זאָל אַרײַנגעשטעלט ווערען אין א טיעפער פּאָן מיט קאַלטעס וואַסער. מען זאָל עס עטליכע מאָל אונטער-הויבען און אָבזײען. די בערריעס זאָלען דאָן אויסגעלעגט ווערען אין די קאַלטע דזשאַרס און נאָכהער אָנגעפילט מיט וואַסער. לעג אַרויף די ראַבערס און דעק בלוין צו מיט דעקלעך, אָבער ניט פּער-דרעהען אָדער בעפעסטיגען.

דאָן זאָל מען אַרײַנלעגען אַביסעל היי אָדער שטרוי אויפ'ן דנאָ פון אַ געוועהנליכען וואַש-באָילער, וואו מען זאָל אַרײַנשטעלען די דזשאַרס. דאָן זאָל מען אָנגיסען אין באָילער גענוג וואַסער עס זאָל דערגרייכען ביז צום האַלצ פון די דזשאַרס. דעק צו דעם באָילער און זעה עס זאָל לאַנגזאַם אויפקאָכען. אזוי שנעל ווי דאָס וואַסער האָט דערגרייכט דעם פּונקט פון קאָכען, זאָל מען אויפהויבען די דזשאַרס און פּערשרויפען די דעקלעך. דאָן זאָל מען אַוועקשטעלען אין דער קיחל.

סטראָבעריעס און בלעקבעריעס קען מען אויך אזוי פּרעזערווירען. דאָס איז, וואָס מען רופט, קעננד פרוט (canned fruit), אָהן צוקער. עס איז די פרוכט וואָס קען שטעהן זעהר לאַנג און אימער זיין פריש מען זאָל דערמיט מאַכען וואָס מען וויל.

575. בלעקבערי דזשעס.

די פרוכט מוז זיין אי רייף אי טרוקען. דאָן זאָלען די בלעק-בערריעס אָבגעקליעבען ווערען, אָבגעוואויגען און צו יעדען פונט פרוכט זאָל מען צוגעבען דריי-פּערטעל פונט צוקלאַפטען צוקער. פרוכט און צוקער זאָלען אַרײַנגעלעגט ווערען אין אַ פּאָן און אַוועקגעשטעלט איבער אַ לייכטעס און ריינעס פייער. מען דאַרף באַלד אָנפאַנגען

מישען מיט א הילצערנעם לעפעל, זאָנסט וועט דאָס אלעס פערברענט ווערען.

ווען דער דזשעם פאנגט אָן צו קאָכען איבעראַל, מעג מען רע-כענען, אַז אין אונגעפעהר אַ האַלבע שטונדע וועט דער זאָפּט ווערען אַ דזשעללי, און דאָן וועט אויך דער דזשעם זיין פאַרטיג. אום דאָס אויסצופּרובירען, זאָל מען יעדעס מאָל אַריינלעגען אַביסעל אין אַ קיהלעס טעלער'ל, און ווען דאָס זעצט זיך, זאָל מען עס אַריינגיסען אין פּאָלשטענדיג טרוקענע דזשאַרס.

576. ברענדי טשערריעס.

פאַר ברענדי טשערריעס זאָל מען געברויכען די ווייסליכע טשער-ריעס וואָס מען רופט *white onheart cherries*. מען דאַרף אויך אויס-קלייבען די גרעסטע און די רייפעסטע.

מען דאַרף געבען 9 פונט פרוכט צו זעקס פונט צוקער. מען זאָל די ביינדלעך ניט אַרויסנעהמען. פון דעם צוקער זאָל מען מאַכען סירופ, צווייטענדיג אַ פּאַינט וואַסער צו די זעקס פונט. די טשערריעס זאָלען געקאָכט ווערען 10 מינוטען אין דעם סירופ, און דאָן זאָל מען צוויסען אַ קוואַרט גוטע, ווייסע ברענדי. די טשערריעס מוזען באַלד אַריינגעלעגט ווערען אין פלעשער אָדער גלעזערנע דזשאַרס און גוט פערמאַכט.

577. פרעזערווירמע טשערריעס.

צו פרעזערווירען טשערריעס זאָל מען אויפזוכען גוטע און רייפע טשערריעס. דאָס איז די ערשטע בעדינגונג. דאָן זאָלען די טשערריעס פאַרויכטיג איבערגעקלייבען ווערען. די ביינדלעך זאָל מען ניט אַרויס-נעהמען. ווען מען איז פאַרטיג, זאָל מען די טשערריעס אַריינלעגען אין ריינע בלעכען אָדער גלעזערנע דזשאַרס, זיי צודעקען מיט אַ לייכטען סירופ, וואָס איז פריהער געמאַכט געוואָרען אין דער פּראָ-פאַרציאָן פון 5 פונט גראַנולירטען צוקער צו 5 פּאַינט קאַלמעס וואַ-סער. דאָס זאָל זיין גענוג סירופ פאַר 10 קוואַרט טשערריעס. נאָכדעם ווי די דזשאַרס זיינען גוט אָנגעפילט געוואָרען, זאָל מען

ארויפלעגען די דעקלעך אָהן די ראָבערס. די דזשארס זאָלען פערפאקט ווערען אין אַ קעסעל און אוועקגעשטעלט. צווישען די דזשארס זאָל מען אַריינפאקען האַנדטיכער, כדי זיי זאָלען זיך ניט אַנקלאַפּען. מען קען דאָס זעלבע טהאָן מיט היי.

דאָן זאָל מען אַריינגיסען וואַרעמעס וואַסער אין קעסעל ביי צו די העלזער פון די דזשארס. זאָל דאָס וואַסער זידען און קאָכען ביי עם דערגרייכט בייז העט אַרויף צו די דזשארס. אזוי זאָל עם זידען 15 מינוטען. דאָן זאָל מען אַרויסנעהמען די דזשארס, איינציגווייז, און אַריינשטעלען אין אַ ניעדריגע פּאַן וואָס ענטהאַלט אַביסעל קאָל-כעדריגעס וואַסער. נעהם אַרונטער די פּעקלעך און פּיל אָן די דזשארס מיט קאָכעדיגען סירופ, ווייל דאָס איז פּריהער אויסגעקאָכט געוואָרען. דאָן לעג אַרויף די ראָבערס און פּערזיגעל גוט און פּעסט. ווען אַלעס האָט זיך אָבגעקיהלט, זאָל מען נאָך ווייטער פּער-שפּרייטען די דעקלעך. דאָן גוט אַרומווישען און מען זאָל זיי אוועק-שטעלען אויף אַ קיהלען פּלאַץ.

578. טשעררי איינגעמאכטס.

אַ זויערע מאַרעלאַ טשעררי (*morrela cherry*) איז אַ טונקעל-רויטע פּרוכט וואָס גיט אַרויס אַ פּראַכטפּאָלען איינגעמאכטס, און אויך אַ „ספּאַיסד טשעררי“, אָדער אַ מין זיסע פּיקעל. מען זאָל נאָך גיט פּערבייטען אויף דער ביטערער ווילדער טשעררי. אַ גוטע זויערע טשעררי האָט אַ זאַפּטיגען, רייכען און פּיינעם געשמאַק און איז, אונגעפּעהר, פון מיטעלמעסיגער גרויסקייט. אום צו מאַכען דערפון איינגעמאכטס, זאָל מען צוגעבען דריי-פּערטעל פונט צוקער צו אַ פונט פּרוכט.

פון די טשערריעס זאָל מען אַרונטערנעהמען די שטאַמען און אויך אַרויסנעהמען די ביינדלעך. דערביי אָבער, אכטונג געבען, גיט אויסצודריקען די זאַפט. צום זאַפט זאָל מען צוגיסען גענוג וואַסער אום עם זאָל זיין אַ קאָפּע וואַסער צו יעדע דריי פונט צוקער וואָס מען פּערברויכט. דעם צוקער און די פּליסיגקייט זאָל מען צוזאַמען קאָכען אַ פּאַאר מינוטען, דאָס מישענדיג בייז דער צוקער איז אויפֿ-געלעזט. דאָן לעג אַריין די טשערריעס און קאָך צעהן מינוטען.

נאכהער זאלסטו דערמיט אָנפיללען די דזשארס צוגיסענדיג סירופ אין אַ גלייכער מאָס צו יעדען דזשאר. פערמאך זיי גוט און ווען זיי זיינען שוין קיהל, זאלען זיי נאך אמאָל גוט צוגעשרויפט ווערען און דאן קען מען זיי אוועקשטעלען אויף ווי לאַנג מען וויל. וואָס מעהר מען קען בעוואָרענען עס זאָל צו זיי ניט צוקומען קיין לופט, אַלץ בעסער איז עס.

אמאָל פלעגט מען זיך נוהג זיין צוצולעגען ראָזשינקעס צו די טשערריעס, אונגעפעהר איין פונט ראָזשינקעס צו 5 פונט טשערריעס.

579. ציטראָנען אין סירופ.

שויל אָב די ציטראָנען און צושנייד זיי אין קליינע שטיקלעך. לעג צו צוויי אונצעס צוקער צו יעדע ציטראָנע. מאַך דערפון אַ סירופ דאָס אויפלעזענדיג אין אַביסעל וואַסער און דאן דורכקאָכען עס. דאן לעג צו די ציטראָנען און אַ וואָרצעל דזשינדזשער, אָבגעשוילט און צושניטען. ווען די ציטראָנען קענען געלעכערט ווערען מיט אַ שטרוי, דאן זיינען זיי פארטיג.

580. רויטע קאַרענט דזשעם.

וואַש גוט אויס די קאַרענטס און נעהם אַרונטער די שטאַמען. לעג צו אַ פונט צוקער צו יעדען פונט פרוכט. שטעל אַרויף די צוקער אויפ'ן פּייער מיט גענוג וואַסער עס זאָל ניט ברענען. אַ קאָפּע וואַסער זאָל זיין גענוג פאַר זיעבען פונט צוקער. האַלט אין איין מיטען. ווען דער סירופ קאָכט, דאן זאלסטו פאַרויכטיג אָבשויםען. לעג אַרײַן די פרוכט און קאָך ביז עס ווערט אַ דזשעללי. דאן לעג אַרויף אויף אַ קאַלטע כלי און לאָז עס זיך אָבקיחלען.

581. גרינע וויינטרויבען דזשעללי.

נאָך דעם ווי מען האָט אַרויסגענומען די קערנדלעך, זאָל מען זיי אָבוועגען און צוגעבען איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען פונט פרוכט. קאָך דאָס זעלבע ווי אין אַנדערע פּרעזערווס. די וויינט

טרויבען דארף מען ניט ארויסנעהמען פון דעם סירופ ווי סטראָבעריעס
אָדער פיטשעס, ווייל, אזוי ווי זיי זיינען פעסט, פֿלאַטצען זיי ניט.

582. רייפע וויינטרויבען פּרעזערוו.

קלייב איבער און וואַש גוט אויס די וויינטרויבען, אַרויסוואַר-
פענדיג יעדע וואָס איז פּערוויאַנעט. יעדע וויינטרויב זאָל אויסגע-
וויקעלט ווערען פון דער הויט. דאָן זאָל מען דאָס קאָכען אין גע-
גלעזטע כלי צעהן מינוטען, נאָכהער אָבזייען דורך אַ זיפּ.
לעג צו דריי-פּערטעל פּונט צוקער צו יעדען פּונט פּרוכט. דער-
היטץ דעם צוקער אזוי ווי פאַר דזשעללי, שטעל עס איבער'ן פייער
מיט אַביסעל וואַסער און זאָל עס ווערען אַ סירופּ. דאָן לעג אַריין
די גרייפּס אין די הייטלעך און קאָך ווי אנדערע פּרעזערווס.

583. וויינטרויבען דזשעללי.

וויינטרויבען דזשעללי ווערט ניט אזוי פּערגליווערט ווי קאַררענט
דזשעללי. עס ענטהאַלט אָבער, מעהר אָדער וועניגער, דעם כאַראַק-
טער פון מאַרמאָלאַד. דערפאַר קען מען עס ניט געברויכען פאַר
קייס. וויינטרויבען דזשעללי זאָל געמאַכט ווערען ווי קאַררענט דזשעלי
און איז דאָן גוט אַלס אַן איינגעמאַכטס פאַר אַ קראַנקען.

584. ברענדי פיטשעס.

קלייב אויס גוטע, זאַפטיגע און ווייסליכע פיטשעס. אַכטונג גע-
בען די פּרוכט זאָל ניט זיין צוקלאַפט אָדער צוקרייצט, בלויז פּאָל-
שטענדיג רייף.

וועג אָב די פיטשעס איידער דו שייַלסט זיי אָב. מאַך אַ סירופּ פון
זעקס פּונט צוקער צו ניין פּונט פּרוכט. קאָך די פיטשעס, ביסלעכ-
ווייז, אין דיעזען סירופּ, ביז זיי ווערען ווייך גענוג אז מען זאָל זיי
קענען דורכלעכערן מיט אַ שטרוי. דאָן לעג זיי אַריין, איינציגווייז,
אין אַ דזשאַר און דעק זיי צו מיט אַן אויסמישעכץ פון האַלב סירופּ
און האַלב ברענדי.

די בעסטע ברענדי פאר דיעזען צוועק און די איינציגע ברענדי צו געברויכען, איז די ווייסע ברענדי פּרעפּאַרירט ספּעציעל פּאַר פּרוכט און פּערקויפּט אין אַן ערשטע קלאַסע ליקער-סטאָר. עס נעהמט אונז נעפעהר צוויי קאָפּעס פליסיגקייט צוצודעקען אַ קוואַרט-דוּזאַר מיט פּרוכט. מען זאָל אַלזאָ אַרײַנגיסען אײַן קאָפּע סירופּ און אײַן קאָפּע ברענדי.

585. פּרעזערווירטע פּיטשעס.

קלייב אױס רײפּע פּרוכט, אָבער די פּיטשעס מוזען זײַן האַרט. שײל זײ אָב, שנייד זײ אײבער אױף דער העלפּט און נעהם אַרױס די בײנדלעך. גיב צו פּינף פּונט גראַנולירטען צוקער צו זיבען פּונט פּרוכט. נים אַרײַן גענוג וואַסער אום אױפּצולעזען דעם צוקער עס זאָל נײַט דאַרפען ברענען. ווען דער סירופּ קאָכט, לעג אַרײַן די פּיטשעס און לאָז זײ קאָכען, אָבער נײַט צו שטאַרק, זאָנדערן לאַנגזאַם, אונגעפּעהר צעהן מינוטען.

דאָן נעהם אַרױס די פּיטשעס מיט אַ שױם-לעפעל און לעג זײ אױועק וואו זײ זאָלען קענען זיך אָבזײען. געה אַרום מיט זײ פּאַר-זיכטיג אום זײ נײַט צו צוברעכען. דאָן לאָז די דזשעללי ווייטער קאָכען ביז זי ווערט פּאַרטיג. נאָכדעם ווי די פּיטשעס זײנען אַרױס-גענומען, מעג די דזשעללי קאָכען אַביסעל שטאַרקער. ווען עס פּאַנגט אָן דיק צו ווערען און עס איז געוואָרען ניעדריגער אין קעסעל, זאָל מען צוריק אַרײַנלעגען די פּיטשעס און זײ לאָזען ווייטער קאָכען זיעבען מינוטען. פּרוכיר דעם סירופּ ווי מען טהוט מיט דזשעס אַרעז דזשעללי. לעג אַלעס אַרײַן אין דזשאַרס, פּערוזעגעל און טהו דאָס זעלבע ווי מיט אַנדערע פּרעזערווירטע פּרוכט.

586. באַרנעס.

באַרנעס, ווי געוועהנליך, פּרעזערווירט מען, ווען מען לעגט צו דזשינדישער אַלס אַ פּלײוואָר. אַ פעסטע באַרנע, וואָס מען קען אױך געברויכען פּאַר דעמפּפען, נײַט צו עסען רויהערהײט, איז די פּאַסענרע פּרוכט צו פּרעזערווירען און מען טהוט דאָס זעלבע ווי מיט פּיטשעס.

587. פאינעפעל.

פאינעפעל קען מען פרעזערווירען ווי אלע אנדערע פרוכטען. מען זאָל זי אָבער צושניידען אין קליינע שטיקלעך.
צו יעדען פונט פרוכט זאָל מען צוגעבען דריי פערטעל פינט צוקער און דריי עסלעפעל וואסער. מען זאָל זיי קאָכען ווי פרעזער-ווירטע פיטשעס.

588. פלוימען.

אלע מינים פלוימען קען מען פרעזערווירען אויף דער זעלבער אַרט ווי פיטשעס, אויסער וואָס מען דאַרף צושטעכען די הויטען. די רויטע פלוימען גיבען אַרויס דעם בעסטען פרעזערוו, ווייל זיי ענט-האַלטען מעהר זויערשטאָף ווי די אנדערע. גרינליכע פלוימען זיינען אמבעסטען גלאט אזוי צו פערפאַקען אין קענס.
ווען מען וויל מאַכען קעננר גרינליכע פלוימען, זאָל מען נעהמען אַ סלייס אַראַנרוזש, צושניטען אין פיערען, מיט דער שאַלאַכז, און אַריינלעגען. עס ניט אַ פליוואָר עהנליך צו ברענדי-פרוכט.

589. פרעזערווירטע קווינסים.

קווינסים מאַכט מען ניט קעננר. מען זאָל אָבּוואַשען און גוט אָבווישען איידער מען שיילט זיי אָב, ווייל מען דאַרף געברויכען די שאַלאַכז. מען זאָל אויפשניידען און אַרויסנעהמען די קערענדלעך. דאָן זאָל מען אויפשטעלען די קווינסים קאָכען און לאָזען בלויז גענוג וואַסער זיי צוצודעקען. ווען זיי זיינען ווייך, זאָל מען זיי אַרויס-נעהמען און אַרויסלעגען אויף אַ קאַלטען טעלער.
די קערענדלעך מיט די אינווענינסטע טהיילען וואָס מען האָט פריהער אויסגעשניטען, זאָלען אַיינגעבונדען ווערען אין אַ טוך און אַריינגעלעגט אין וואַסער וואו די פרוכט קאָכט זיך. דאָס זאָל קאָכען איין שטונדע. דאָן זייע אָב דאָס וואַסער דורך אַ פיינע זיפ און דורך צוויי טיכער. ניב צו איין פונט גראַנולירטען צוקער צו יעדען פאַינט וואַסער, און דער צוקער זאָל דערהיטצט ווערען ווי פאַר קאַרענטס

דזשעללי. שטעל עס דאן ארויף אויפ'ן פייער מיט דעם זאפט פון די קווינסים ווי אויך צוזאמען מיט די פרוכט און אזוי קאך עס 15 מינוטען. נעהם עס אוועק פון פייער און לאז עס שטעהן ביז צום נעכסטען טאג.

נאכהער זייע אָב דעם סירופ און שטעל עס קאָכען. ווען עס קאָכט גוט, לעג אַריין די קווינסים און לאָז עס קאָכען צוזאמען 15 מינוטען. נעהם וויעדער אַרויס די פרוכטען, לאָז דעם סירופ דעמפּפּען ביז עס ווערט אַ דזשעללי, לעג צוריק די קווינסים ביז עס ווערט פּאַלשטענדיג דערהיטצט, דאָן פיל אָן דערמיט די דזשארם.

590. ראַסבעררי דזשעם.

גוטע קעכינס מיישען אויס ראַסבעריעס מיט קאָררענטס. דערפאַר זאָל מען נעהמען ביידע פרוכטען צוזאמען און מאַכען דאָס זעלבע ווי מיט אַנדערע פרוכטען ווען מען וויל פּרעפּאַרירען דזשעם.

591. קאָפּע דזשעללי.

נעהם צוויי קאָפּעס גוטע, שטאַרקע קאָפּע, איין קאָפּע עססיג, איין קאָפּע קאָכעדיגעס וואַסער, אַנדערטהאַלבען קאָפּעס קאַלטעס וואַסער און אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין.
דער דזשעלאַטין זאָל אַיינגעוויקט ווערען אויף דריי מינוטען אין קאַלטעס וואַסער, מיש אַריין דעם צוקער און גיס אַרויף דאָס הייסע וואַסער און די קאָפּע, זייע עס אַריין אין אַ פּורעם. ווען עס איז געוואָרען קיהל, זאָל עס אַריינגעלעגט ווערען אין אַ שעהנעם טעלער. זאָל עס ווערען פּאַלשטענדיג קאַלט און עס זאָל סערווירט ווערען מיט צושלאָגענעם קריעם.

592. לעמאָן דזשעללי.

נעהם צוויי אונזעס דזשעלאַטין, אַנדערטהאַלבען פּונט צוקער, דעם זאָפט פון 4 אָדער 5 לימענעס, אַביסעל אַראַנזשען שאַלאַכץ, אַ שטעקעלע סינאמאן (cinnamon) אדער אַן אַנדערן פּליוואָר, ווייַט

עס איין צוזאמען אויף צעהן מינוטען אין א פאיינט קאלטעס וואסער. לעג צו צו דעם נאָכהער דעם דזשעלאַטין ווען ער איז גוט דורכגעוויקט, דריי פאיינט קאָכעדיגעס וואסער און מיש ביז דער דזשעלאַטין און צוקער זיינען פאָלשטענדיג אויפגעלעזט, דאָן זייע אָב דורך אַ דיקען האַנדטוך. נאָכהער גיס דאָס אַרײַן אין פּורעמס און שטעל אַוועק עס זאָל קאַלט ווערען.

די פּורעמס זאָלען זײַן פּריהער נאָס געמאַכט מיט אַביסעל וואַסער אום די דזשעלאַטי זאָל זיך ניט צוקלעפּען ווען מען נעהמט זי אַרויס. עס איז בעסער צו מאַכען די דזשעלאַטי מיט אַ טאָג פּריהער אירער מען געברויכט זיי, כּדי עס זאָל בלייבען גענוג צייט צום פּערהאַרטער-ווען. אין וואַרעמעס וועטער זאָל מען געברויכען ענטוועדער אַביסעל מעהר דזשעלאַטין, אָדער וועניגער וואַסער. אַ שעהעם קאָליר קען מען געבען דער דזשעלאַטי צוגיסענדיג אַביסעל געברענטען צוקער.

593. אַראַנדזשען דזשעלאַטי.

זײַק אײַן אַ האַלבע באַקס דזשעלאַטין אין אַ האַלבער קאַפּע קאַלטעס וואַסער אויף דריי מינוטען. לעז עס אויף מיט אַ האַלבער קאַפּע קאָכעדיגעס וואַסער, מיש גוט אויס, לעג צו אַ קאַפּע צוקער און ווען דאָס ווערט אויפגעלעזט, לעג אַרײַן אַ פּאיינט אַראַנדזש-זאַפט און די זאַפט פּון אַ לימענע. מיש גוט אויס.

594. וויין דזשעלאַטי.

זײַק אײַן צוויי אונצעס דזשעלאַטין אין אַ פּאיינט זײַן, אָדער וויין מיט וואַסער. דאָן טהו דאָס זעלבע ווי אין לעמאָן-דזשעלאַטי. מען דאַרף קײן פּלייוואַר אויסער צוקער און לעמאָן. אַלע דזשעלאַטיעס וואָס זײַנען געמאַכט מיט דזשעלאַטין האַלטען ניט מעהר ווי 48 שטונדען אויסער אין אַ זעהר קאַלטען וועטער, ווען זיי האַלטען אַביסעל מעהר. מאַכענדיג דזשעלאַטיעס מיט דזשעלאַטין, איבערהויפט פּאַר קראַנקע, זאָל מען וואָס וועניגער דזשעלאַטין אַריינלעגען, און דאָן

עס אויך סערווירען אין דעם זעלבען טאָג ווען עס איז געמאַכט געוואָרען.

595. איינגעמאַכטס פון קליינע עפעלעך.

קליינע עפעלעך, אָדער, ווי אנדערע רופען עס, גן-עדן-עפעלעך, זאָלען צושטאַכען ווערען מיט אַ דיקע נאָרעל און דאָן זיי גוט איבער-וואַשען. צו דריי פונט עפעלעך זיינען גענוג צוויי פונט צוקער. אויפ'ן צוקער זאָל אַרויפגעגאַסען ווערען עפעס מעהר ווי צוויי גלאָז וואַסער, דאָן זאָל מען עס אויפקאַכען, בעניסען די עפעלעך און אוועקשטעלען. אויפ'ן צווייטען טאָג זאָל מען אויפזידען דעם סירופ אין אַ פּאַן, אַריינלעגען דעם זאַפט פון אַ האַלבער לימענע און דאָס אויפקאַכען. דערנאָך זאָל מען אַריינלעגען די עפעלעך און לאָזען קאַכען ביז דער סירופ ווערט געדיכט. ווען עס ווערט פאַרטויג, זאָל עס אַריינגעגאַסען ווערען אין די דזשאַרס און לאָזען עס זאָל זיך אַבקיהלען, דערנאָך ערשט פערשרויפען.

596. איינגעמאַכטס פון בוריקעס.

נעהמט זויערע בוריקעס, צובראָקט זיי ווי לאַקשען, וואַשט זיי איבער, גיסט זיי אָן מיט וואַסער און שטעלט זיי קאַכען. צו דריי פונט צובראָקטע בוריקעס זאָל מען צוגעבען איין פונט האָניג און איין פונט צוקער. ווען די בוריקעס האָבען זיך איינגעקאַכט ביז ווייס, זאָל מען זיי אַבזייען און אַריינלעגען אין האָניג, דאָס לאָזען גוט איינקאַכען און דאָן אַריינלעגען די צוקער. עס זאָל זיך גוט קאַכען, דאָן זאָל מען אַריינלעגען צוויי לעפעל ווייסען אינגבער, מען זאָל איינקאַכען און אונטערמישען מיט אַ לעפעל עס זאָל ניט ברענען. נעהמט אַ פערטעל פונט מאַנדלען, צושניידט אין סלייסעס, לעגט אַריין אין איינגעמאַכטס און מישט גוט אויס. ווען דער איינגעמאַכטס איז געוואָרען גוט בריוו, זאָל מען איהם אַרונטערנעהמען, איבערלעגען אין אַן אַנדערע כלי כדי עס זאָל זיך דאָרט אַבקיהלען.

597. איינגעמאכטס פון רעטיך.

מען זאל אויסקלייבען גוטע רעטיכער, זיי אָבוואַשען און דאָן אַבשאַבען ביז יעדער שוואַרצער פֿלעק איז אוועק. דאָן צושניידען ווי לאַקשען, אָבוועגען, און אויף דריי פונט רעטיך דאַרף מען האַבען 1 פונט האַניג און אַנדערטהאַלבען פונט צוקער.

גיסט אָן די צובראָקטע רעטיכער מיט וואַסער און לאַזט זיי איינקאַכען. זייעט אָב דאָס וואַסער און גיסט אַרויף אַנדערעס וואַסער און לאַזט וויעדער קאַכען. נאָכ'ן צווייטען מאָל קאַכען, וויעדער אָבווייען דאָס וואַסער, אַרויפניסען דעם האַניג אויף די רעטיכער און דאָס לאַזען איינקאַכען. דאָן לעגט מען אַריין דעם צוקער און מען לאַזט אויף אויפקאַכען.

ווען דער רעטיך הויבט אָן ווערען ברוין, זאל מען אַריינלעגען אַ פערטעל פונט ווייסען אינגבער, אַ האַלבעם פונט גרויסע ניס, די יאָדערעס זאלען זיין צובראָכען אין פיער טהיילען. אלעס אונטער-מישען מיט אַ לעפעל עס זאל ניט ברענען. ווען עס הויבט אָן ווערען ברוין, אַרונטערנעהמען און איבערלעגען אין אַן אַנדערע כלי. עס מוז אַרויסקומען גאַנץ טרוקען, אָהן זוּפּ.



598. פיקעלס.

מיר מאכען אויפמערקזאם אונזערע לעזער, אז אונטער פיקעלס, דאָ, מיינען מיר ניט די אייראָפּעישע מינים פון דער אַלטער וועלט אַליין, זאָנדרן הויפּזעכליך די אמעריקאַנישע פיקעלס, און ווי מען פיקעלט דאָ פּערשידענע גרינצייגען. אויך ווי מען געברויכט מיי-סטענטהייטס עססיג צו דיעזען צוועק.

אַזאָ, דער בעסטער עססיג צום פיקלען איז מאַלט עססיג. ריי-נער סידער עססיג איז אויך גוט, נאָר מאַלט עססיג איז נאָך בעסער. אום צו פיקלען ציבעלעס דאַרף מען גאָר האָבען ווייסען עססיג, כדי צו בעוואַהרען דעם קאָליר.

מען זאָל אויסמידען מעטאַל-געפעס ווען מען דאַרף קאָכען דעם עססיג. מען זאָל, ביי דיעזע זאַכען, געברויכען האַלצענע לעפעל און גאָפּלען. די פיקעלס, אָדער סיי-וואָס מען פיקעלט איין, זאָל אימער זיין פאַלשטענדיג צוגעדעקט מיט עססיג.

מען זאָל אויך ניט אַרײַנלעגען קיין פיקעלס אין אַ דזשאַר וואָס איז אַמאָל געברויכט געוואָרען פאַר פעט. דאָס פּערדאַרכט די פיקעלס. יעדער דזשאַר זאָל זיין אָנגעפילט צוויי-דריטעל מיט דעם גרינ-צייג און דאָן אָנגיסען פּול מיט'ן עססיג.

אַלע געפיקעלטע זאַכען מוזען זיין גוט צוגעדעקט, זאָנסט ווערען זיי ווייך. אַ קליין שטיקעל אַלויין (alum) העלפט האַלטען די פיקעלס האַרט און שטייף. ווען זיי הויבען אָן צו שימלען, זאָל מען זיי אַרויס-נעהמען און איבערקאָכען דעם עססיג, צולעגענדיג אַביסעל ספּייסעס. מען זאָל דעם עססיג ניט קאָכען צו לאַנג, זאָנסט פּערליערט ער זיין קראַפט.

אויסקלייבענדיג גרינצייגען צום פיקלען, זאָל מען עס נעהמען צום ענדע סיאָן, אַכטונג געבען אַלעס זאָל זיין פּריש און העכסט ריין. אונטערקעס מוז מען פּריהער גאַנץ גוט אַבווישען.

פערזינגלענדיג קעטסאפ (catsup) געמאכט פון פיקעלס, זאָל מען פריהער קאָכען די קאָרקס און זיי אַריינדריקען בשעת זיי זיינען הייס. מען זאָל זיי אַריינקלאַפּען מיט אַ הילצערנעם האַמער אין דנאָ, מיט אַ גרויסעם און שאַרפעס מעסער זיי אָבשניידען ביז צום גלאָז. נאָכהער זאָל מען האָבען אַביסעל זיעגעל-וואַקס אויסגעמישט מיט רעזין (resin) און אַ העלפט ביענען-וואַקס. דאָס זאָל צושמאַלצען ווערען צוזאַמען און אין דעם אַיינטונקען דעם שפיטץ פון פּלעשעל. דאָן אָבוישען און שטעלען עס זאָל זיך אָבקהלען.

ווען מען מאַכט אַ זאַלץ-וואַסער צום זייערן, זאָל מען אימער געברויכען אזוי פיעל זאַלץ, ביז עס זאָל קענען אין וואַסער אומשווימען אַ קארטאָפּעל.

599. ספייסעס פאַר עססיג צום פיקלען.

צו יערען קוואַרט עססיג איין אונץ פון יעדען פּאָלגענדען : שוואַרצען פעפּער גאַנצעהייט, נעגעלעך, אָללספייס, סעלערי סיד (celery seed), צוויי בלעמלעך לאָרבער און איין אונץ מושטאַר-זאַמען. לעג די ספייסעס אַריין אין אַ דאָפּעלטען קעז-טוך, בינד גוט צו און קאָך עס אין עססיג. מען זאָל אַ פּאַאַר מאָל אַריינטרויסלען צו ביסלעך רויטען פעפּער.

600. פאַר מושטאַר עססיג.

צו די ספייסעס פריהער אויסגערעכענט, זאָל מען אַריינלעגען דריי עס-לעפעל טרוקענעם מושטאַר און איין עס-לעפעל טומעריק (tumeric), וועלכע מען דאַרף קויפּען אין דראַגסטאָר.

דאָס זאָל מען אויסמישען מיט אַ האַלבע קאָפּע מעהל, און מאַך דערפון אַ ווייכען פאַפּ מיט אַביסעל קאַלטען וואַסער. דערמיט זאָל מען מאַכען געריכט דעם הייסען עססיג און דאָס לאָזען קאָכען אַ פיער מינוטען, עס מישענדיג דאָס זאָל ניט פּערהאַרטעוועט ווערען.

עס איז דאָ פּערשיעדענע טומעריק. מען זאָל עס אָבער קויפּען פון אַ דראַגיסט אויף וועלכען מען מעג זיך פּערלאָזען, אז דאָס איז גוט.

601. קאיען עססיג.

גיס אריין איין אונז קאיען אין א פאינט גוטען סיידער עססיג
אָדער מאַלט עססיג. פערשטעק דאָס פלעשעל און לאָז עס שמעהן
א מאָנאַט.

602. מינט עססיג.

נעהם א באַטעל וואָס איז האַלב פול מיט די בלעטער פון ספיר-
מינט (נאַנטאַ, מניעטקא) און פיל דאָס אָן מיט סיידער עססיג. זאָל
עס שמעהן א וואָך. דאָן זייע עס אָב און האַלט עס צום געברויך אין
סאָסעס. באַסיל (basil) און טאַראַגאָן (taron) קען מען אויך צו-
בערייטען אויף דער זעלבער אַרט.

603. פעפער עססיג.

אַלס א נאַנץ געוועהנליכע שאַרפע זאָך פאַר קאַלטע פלוישען,
קען מען מאַכען דורך איבערווייסען טשוליעס, אָדער לאַנגע רויטע
פעפערס און זיי אַריינלעגען אין קאַלטען עססיג, צו זייענלענדיג די
פלעשער און דורכטרייסלען יעדען טאָג. מען זאָל צולעגען כאַטש הונד-
דערט טשיליעס צו א קוואַרט עססיג. אָבער א טוטץ לאַנגע רויטע
פעפערס וועלען זיין דאָס זעלבע. ווען דער עססיג וועט אַרויס צו
שטאַרק דערפון, דאָן זאָל מען איהם מישען מיט וואַסער ווען מען גיט
איהם צום טיש.

604. געפיקעלטע בוריקעס.

וואַש איבער, אָבער שנייד ניט אָב ניט די וואָרצלען און ניט
די קעפ פון די בוריקעס צו נאָהענט, כדי זיי ניט צובלוטיגען. מען זאָל
דאָס פריהער קאָכען אין קאַלטעם וואַסער ביז עס ווערט ווייך. דאָן
אַריינגיסען ספייסד עססיג (קאַלט). מען קען אויך אַריינלעגען א
רונדע ציבעלע (button onion) אין יעדען דושאַר. אויב מען וויל.
עס גיט א גוטען טעם צו די בוריקעס און אויב ניט צו שאַרף, שפירט
מען גאָר ניט דעם ציבעלע גערודף.

605. געפיקעלטעם רויטעם קרויט.

קלייב אויס דאָס קרויט פון דעם פּורפור־קאַליר, ניט דאָס וואָס איז העלל רויט. צושנייד עס אויף לאַקשען. בעשפּרינקעל עס גוט מיט זאַלץ און לאָז עס שטעהן 24 שטונדען. דאָן זייע עס אָב, דריק עס גוט אויס מיט די הענד, אום עס זאַל אין דעם ניט בלייבען קיין טראָפּען וואַסער. גיס אַרויף הייסען ספּייסד עססיג. ווייסעם קרויט קען מען פּיקלען אויף דער זעלבער אַרט. עס איז אויך גוט אַריינצוהאַקען אין ווייסען קרויט מאַנכע רויטע און גרינע פעפּערס, וועלכע זיינען ניט צו שאַרף. פאַר אַ גרויסען קעפּעל קרויט, געברויך צוויי גרינע און איין רויטען פעפּער.

606. געפיקעלטע קאַליפּלאָר.

קלייב אויס אַ קאַליפּלאָרער, וועלכער איז ביי די שפּיטצען ווייס, בעסער געזאַגט, פּאַלשמענדיג פּריש. אַם בעסטען איז עס אום אָקטאָבער. צוברעך דעם קאַליפּלאָרער אין שטיקלעך, ניט גרעסער ווי אַנדערטהאַלבען אינטשעס. לעג זיי אַריין אין אַ שטאַרקער סאַלאַמורע (זאַלץ־וואַסער) און דאָרטען זאַלען זיי פּערבלייבען ניט וועניגער ווי 12 שטונדען. עס וועט זיי ניט שאַדען ווען זיי וועלען פּערבלייבען אפילו 24 שטונדען.

זייע זיי וויעדער אָב אין מושטאַר־עססיג, קאָכעדיג־הייס. עס איז אַמבעסטען אַריינצולעגען די קאַליפּלאָרער אין אַ גרוי־סער שיסעל און דאָרט אַרויפגיטען דעם עססיג, אין דער זעלבער צייט זאַל מען דאָס אונטערמישען כדי יעדעס שטיקעל זאַל ווערען דורכ־גענומען. דאָן לעג עס אַריין אין אַ דושאַר און פּערוזיגעל עס ווען עס ווערט קאַלט.

607. געפיקעלטע אונגערקעס.

קלייב אויס אונגערקעלעך, אונגעפּעהר פון דער זעלבער גרויס, וואַש זיי גוט איבער, לאָז זיי אָפּזייען און דאָן וואַש זיי אָב מיט אַ

ווייכען טיכעל. לעג זיי אויס אין א שטיינערנע כלי, איין רייהע, בעשיט זיי מיט ענגלישעם געווירץ, שווארצען פעפער און אביסעל ווייסען מושטאר. לעג אריין ענטוועדער דעם זאמען אָדער די שמע-קעלעך פון נאסטארטיום (nasturtium), אביסעל אָנגעריבענעם כריין און קליינע ציבעלעס אין יעדער רייהע אונערקעס.

אזוי זאָל מען אָנלעגען ביז די כלי איז ביינאהע פול. אויף דער אויבערשטער רייהע זאָל מען אויסלעגען וויינבלעטער. לעז אויף איין עס-לעפעל זאָל צו יעדען קוואַרט עססיג, וואָס מען פערברויכט. סיידער עססיג איז דער בעסטער.

אזוי זאָל מען אָנגיסען די אונערקעס און אין אייניגע טעג וועלען זיי זיין גוט צום עסען.

608. מיקסד פיקעל.

נעהם א קוואַרט גרויסע גרינע אונערקעס צושניטען אין סליי-סעס, א קוואַרט קליינע גרינע אונערקעלעך גאנצע, יעדעס אזוי גרויס אונגעפעהר ווי א פינגער, א קוואַרט ווייסע ציבעלקעלעך, וואָס קלענער אַלץ בעסער. א קוואַרט גרינע טאָמייטאָס, געסלייסט און צושניטען אויף פערטלען. מעסט אָב די צושניטענע זאכען נאָכדעם ווי זיי זיינען צושניטען געוואָרען.

דאָן נעהם א היבשע קאָליפלאָוער און צוברעך עס אין קליינע שטיקלעך, אויך פיער גרויסע רונדע פיקעלס צושניטען אין קליינע שטיקלעך.

לעג דאָס אַלעס אַריין אין א גרויסע הילצערנע כלי און דעק צו מיט א זאָלץ וואָסער געמאכט פון א פאינט זאָלץ און צוויי גאלאָנעס קאלטעס וואָסער. ווען די לעצטע אויסגערעכענטע פיקעלס האָבען געוויקט אין זאָלץ-וואָסער 24 שטונדען, דאָן זאָל מען זיי אַריינלעגען אין א גרויסען קעסעל איבער'ן פייער און זיי לאָזען אויפקאָכען, כדי זיי זאָלען ווערען פאָלשטענדיג דורכגעפאַרעט. וועהרענר דאָס קאָכט אויף, זאָל מען אַריינמישען אַן עס-לעפעל צומאָלענעם מושטאר, איין עס-לעפעל טומערק און א קאָפע מעהל, דאָן אַריינגיסען גענוג עססיג עס זאָל ווערען דערפון א שיטערעם טייג. דאָס זאָל אַריינגעמישט ווערען אין צוויי קוואַרט עססיג, לעג צו א קאָפע צוקער און גיס אַלעס אַריין

אין א געגלעזטען קעסעל. מיש עם ביז עם פאנגט אן צו קאכען. דאן לעג אלעס אריין. לאָז קאכען איין מינוט, נעהם אוועק פון פיער און מען קען עם אפילו באלד געברויכען צום עסען, אזוי שנעל ווי עם קיהלט זיך אָב.

608 $\frac{1}{2}$. געפיקעלטע ציבעלעס.

שויל אָב קליינע ציבעלעס און בעזאלץ זיי גאנץ גוט. זאָלען זיי אזוי שמעהן 24 שטונדען. דאן זייע זיי אָב און פערפאָס זיי, פאָר-זיכטיג, אין א גלעזערנעם דזשאַר, טרייסלענדיג דעם דזשאַר פיעלע מאָל, כדי עם זאָל ניט בלייבען קיין רויד. לעג אריין צוויי לאַנגע פעפער אין יעדען פאָינט דזשאַר. קאָך אויף עססיג פון ווייסען וויין און גיס אָן די דזשאַרס פול. וויש אָב דעם ראַנד, לעג אַרויף די ראַבבער רינגען און פערזיעגעל.

609. געשמאַפטע אָדער געפיללטע פעפערס.

מען קען קויפען צווייערליי פעפערס אין די מאַרקעטס. איינע זיינען די זיסע פעפערס און די אנדערע זיינען די האַרבע אָדער שאַרפע פעפערס. מאַנכע פערקויפער ווייסען, וועלכע עם זיינען זיס און וועלכע עם זיינען שאַרף.

עם אנכעלאַנגט אָן דעם געשמאַק. מאַנכע האָבען ליַעב די זיסע, אנדערע די שאַרפע. אָבער פאַר געפיללטע פעפערס זאָל מען אימער נעהמען די זיסע.

שנייד אָב די קעפ פון צוויי טוטץ פעפערס, נעהם אַרויס די קערענדלעך. דאן לעג אַריין די פעפערס אין א שטאַרקעם זאַלץ-וואַסער אַרויף צוויי טעג, נעהם זיי אַרויס און טריקען זיי אויס. צוהאַק גאַנץ דין א קליין קעפעל קרויט, האַק אַריין אין דעם פיער צוהאַקטע ווייסע ציבעלעס. צו דעם גיס צו דריי עס-לעפעל מושטאַר-זאַמען, א האַלבען טהעע-לעפעל מעיס (mace), א פערטעל טהעע-לעפעל קלאָווים (cloves), דאָל זעלכע פון אַללספאַיס און צוויי טהעע-לעפעל זאַלץ.

מיש דאָס אלעס גוט דורך מיט די הענד. דאן פיל אָן די פעפערס דערמיט, בינד צו דעם קאַפ מיט א שטאַרקען ווייסען פאַדעם, לעג זיי

אריין אין א שטיינערנעם דזשאר און דעק זיי צו מיט קאָכעדיגען הייסען עססיג.

דאָס זאָל שטעהן 24 שטונדען, דאָן זאָל מען אָבוייען דעם עססיג, וויעדער אויפקאָכען און הייסערהייט אַרויפגיטען אויף די פעפערס.

דאָס זאָל מען וויעדערהאַלען אויך דעם צווייטען טאָג. דאָן שטעל דאָס אוועק און אין 5 טעג אַרום דאַרפֿען זיי זיין גוט צום עסען.

610. גרינע טאָמייטאָ פּיקעלס.

צושנייד גרינע טאָמייטאָס אין סליסעס און בעדעק זיי מיט זאַלץ. לאָז זיי שטעהן 12 שטונדען. דאָן זייע זיי אָב, דאָן לעג אין זיי אַריין אַביסעל קליינע ווייסע ציבעלעס.

לעג צו אַ קעפעל קאַליפלאַוער, וואָס איז איינגעזאַלצען געוואָרען און געהאַלטען איבער נאַכט. גיס אַרויף גענוג עססיג עס צו צודעקען. לעג אַריין צוויי עסלעפעל ווייסען מושטאַר-זאַמען און איין עסלעפעל סעלערי. זאָל דאָס אַלעס קומען ביז צום קאָד-פונקט. דאָן גיס עס אַרויף אויף די טאָמייטאָס מיט די ציבעלעס. פון אויבען לעג אַרויף אַ קאָפע כריין צושניטען אין דינע שטיקלעך.

611. געוועהנליכע זויערע אוגערקעס.

מען קען איינזייערן גאַנצע גרויסע פעסער, אָבער דאָס איז פאַר'ן פּראָפעסיאָנעלען. פאַר דער געוועהנליכער הויז-ווירטהיין איז גענוג, אום זומער, צו זויערן, לאָמיר זאָגען, 100 אוגערקעס. צו דייעזען צוועק זאָל מען נעהמען אַ שטיינערנעם דזשאר, סלאָי, וואָס זאָל זיין גענוג בלוז פאַר דער גענאַנטער צאָהל, נאַטירליך, שוין אויך אַריינ-רעכענען גרינצייגען און וואַסער.

אַלזאָ, פאַר אַלעמען דאַרף מען אָבקלייבען פּרישע אוגערקעס, ניט קיין צובראַכענע אָדער צוקראַצטע. פון מיטלען גרויס זיינען זיי אַם בעסטען. דאָן זאָל מען זיי איבערוואַשען און אויסלעגען אַ ריידע אין דעם דזשאר. אויף די אוגערקעס זאָל מען לעגען קרופּ (דילל) אין אַללספּייסעס. אזוי זאָל עס געהן רייהע נאָך רייהע. יענע וואָס האָבן

ליעב, זאלען נעהמען א קעפעל קנאָבעל, דאָס צוקלאַפּען צוזאַמען מיט דער שאַלאַכטיץ. גוט בעפעפּערן און אַרױפּלעגען.
דאָס זאָל צוגעדעקט ווערען מיט װײַנבלעטער, אָדער בלעטער פון אַ דעמב.

צו יעדע אַכט פּאַינט װאַסער, זאָל מען צוגעבען אַ פּונט זאַלץ. דאָס זאַלץ מוז פּריהער פּאַלשטענדיג אױפּגעלעזט װערען, דאָן זאָל מען אַרײַנגיסען דאָס זאַלץ-װאַסער, אַרױפּלעגען אַ ברעטעל און אַ שװערעם געװיכט, כּדי דאָס װאַסער, אָדער ראָסעל, זאָל אַרױבערגעהן דאָס ברעטעל.

מען קען עס לאָזען אין אַ װאַרעמע שטוב אױף 24 שטונדען, אָדער נאָר אױף דער זונן. נאָכהער שטעלט מען עס אַװעק אױף אַ קיהלען אָרט.

דאָס איז אַ זױערע אונגערקע, װאָס זאָל זײַן גוט צום עסען אין אױניגע טעג צײַט.

אַ פּאַרזיכטיגע װירטהין האָט צװײ אַזעלכע דזשאַרס. אַזױ שנעל װי אײנער האַלט בײַם אױסגעליידיגט װערען, זײערט מען אַ צװײטען און אַזױ קען מען האָבען זױערע אונגערקעס אױפֿן נאַנצען זומער.

612. געזײערטע אונגערקעס אױפֿן װײַנער.

די אונגערקעס מוזען זײַן פעסט, אָדער האַרט און גרינגליך דורכ־אױס.

פּריהער װאַשט מען זײ גוט אײבער, דאָן לעגט מען זײ אַרײַן אין װאַסער אױף צװאַנציג שטונדען. שפעטער נעהמט מען זײ אַרױס.

דיעזע אונגערקעס זאָלען נאָר געזײערט װערען אין אַ פעסעל. די אַמעריקאַנישע גרויסע ביער-פעסלעך זײנען גוט דערצו. עססיג-פעסלעך, װען מען װאַשט זײ פּריהער גוט אױס, זײנען אױך ניט שלעכט.

די אונגערקעס װערען אױסגעלעגט אין רײהען מיט קרופּ און װײַנבלעטער, ביז מען מאַכט אַלעס פול.

אין מיטען און פון אױבען, איז גוט אַרײַנצולעגען עטליכע שאַרפע גרינע פעפּערס, דאָן, אױב מען לייעבט, עטליכע קעפלעך צו-האַקטען קנאָבעל.

דאָס זאָלצוואַסער ווערט געמאַכט היים און הייסערהייט גיסט מען עס אַרויף אויף די אונגערקעס. ווען עס קיהלט זיך אָב, ווערט דאָס פעסעל וויעדער אַמאָל צוגעשפונטעוועט.

מען קען דאָס אויך מאַכען מיט קאַלטעס זאָלצוואַסער. די הויפטזאך איז, אז מען זאָל דאָס פאַס גוט פערמאַכען און לאָזען שטעהן אויף דער הערבס-טונגן עמליכע טעג, און יעדען טאָג דאָס דורכקייקלען. ווען עס הויבט אָן ווערען גוט קאַלט, זאָל מען דאָס אוועקשטעלען ענטוועדער אין אַ קעלער אָדער אַ בייסמענט. עס קען אזוי האַלטען יאָהרענלאַנג.

613. געזייערטע גרינע טאָמייטאָס.

די טאָמייטאָס זאָלען זיין פון שפעטען הערבסט. זיי מוזען ווערן רען איבערגעוואַשען און אויסגעלעגט אין רייהען פונקט ווי די אַר גערקעס און צוגעגעבען קרופ.

עס זיינען אויך גוט דורכצוואַרפען עמליכע גרינע פעפערס, ניט קיין שאַרפע, אויף יעדער רייהע. מען מאַכט דאָס זאָלצוואַסער ווי פריהער.

614. זויערקרויט.

קרויט מוז מען ניט דוקא פערשפונטעווען. דערפאַר אָבער זאָל מען אויפפאַסען, אז דאָס פאַס, וואו מען זייערט עס, זאָל ערשטענס זיין זעהר ריין, און צווייטענס זאָל עס ניט רינען. צו דיעזען צוועק זאָל דאָס פאַס גוט געפאַרעט ווערען, און ווען מען איבערצייגט זיך, אז אַלעס איז אין אָרדנונג, דאן זאָל מען זיך נעהמען צו דער אַרבייט. דאָס קרויט זאָל מען פריהער גוט אונטערזוכען און איבערקלייבען. עס מוז זיין זעהר ריין און אירגענד אַ בלאַט וואָס זעהט אויס ניט גאַנץ פריש, זאָל אוועקגעריסען ווערען.

פאַר אַלעמען זאָל מען צושניידען יעדעס קעפעל קרויט אין פיערען און אויסשניידען דעם קאַטשען. דאן זאָל מען דאָס צושניידען און איינהאַקען. אויף יעדען גאַלאָן קרויט זאָל מען צוגעבען דריי גרויסע עס-לעפעל זאָלץ. דאן זאָל מען דאָס קרויט דורכרייבען מיט

די הענר און ענדליך אריינלעגען אין פאס און דאָס אָנקלאַפּען מיט אַ ריינעם שטיק האַלץ. מען מעג אזוי לאַנג קלאַפּען, ביז עס קומט אַרויס זאַפּט.

פון אויבען לעגט מען אַ גרינעס טוך, דאָן אַ ריינעם ברעטעל און אויף דעם אַ געוויכט, אַרונטערצודריקען דאָס קרויט. אויפ'ן צווייטען טאָג זאָל מען צולעגען קרויט, ווייל איבער נאכט האָט זיך עס גע-זעצט.

עטליכע מעהרען אריינצולעגען אין קרויט, קען ניט שאַדען. ווען מען פּאָלגט נאָך דיעזע רעגעל, דאָן מוז דאָס קרויט זיין גוט, עס קען ניט ביטער ווערען.

דאָס הייסט, ווען דאָס פּאָס רינט ניט און דאָס קרויט איז ווי געהעריג צוגעדעקט, דאָן דאַרף עס זיין גוט. מען זאָל עס אוועקשטעלען אויף אַ קיהלען פּלאַץ.

615. געשאַמקעוועמעס קרויט.

מען בעגעהט זיך מיט'ן קרויט אזוי ווי מיר האָבען פריהער אויס-גערעכענט. אויסער וואָס מען גיט אכטונג, אז דאָס קרויט זאָל זיין זעהר פּריש אין זעהר האַרט. ניט נאָר דאַרף מען אַרויסשניידען די קאַטשענעס, נאָר אויך יעדען טהייל פון קרויט וואָס איז צו האַרט.

אין אַמעריקא האָבען מיר ספּעציעלע שנייד-ברעטלעך פאַר אזאַ קרויט, און דאָס קרויט ווערט אָנגעהובליעוועט. מען זאַלצט עס איין ווי דאָס פריהעריגע קרויט און מען צושניידט עס אויך אזוי. מען קען צוגעבען עניס, קימעל, צושניטענע עפעל און עהנליכעס.

די הויפטזאַך איז, אז עס זאָל ניט רינען דאָס פעסעל. ווען מען מאכט עס אין אַ דושאַר, פּערשפּאַרט מען אַלע צרות.

אום אַרויסצוטרייבען דעם שלעכטען גערוך זאָל מען, מיט אַ שטעקען, אָפּט דורכלעכערן, ביז אין גרונד. בעסער געזאַגט, דורכ-שלאַגען דאָס קרויט יעדען טאָג.

616. קעטסאָפּס.

דאָס איז אַ ספּעציעלע ענגליש-אַמעריקאַנישע צובערייטונג צו

פליישען, פיש און עהנליכעס. אויב מען בערייטעט עס ריכטיג נאך די פאָרשריפטען, דאָן איז דאָס אויסגעצייכענט אין הויז פון יעדער ווירטהין.

א שטיקעל פלייש אָהן אַביסעל גוטען קעטסאָפּ, אין אַן ענגליש-אַמעריקאַנישעם הויז, זעהט אויס גאָר קיין טעם ניט צו האָבען. אַבוואָהל אַלע פּערשיעדענע קעטסאָפּס קען מען קויפּען פּאַרטי-גערהייט אין די סטאָרס, פון דעסטוועגען ווייס יעדער, אַז זעלטען זיינען די פּאַבריק צובערייטונגען ריין, זעלטען זיינען זיי פּריש, און ווען מען וויל געשמאַקען קעטסאָפּ, זאָל מען עסען אין דער היים געמאַכט פון דער ווירטהין.

617. אונערקעס קעטסאָפּ.

קלייב אויס גרויסע, אָבער ניט קיין אַלטע אָדער איבערגעוואַק-סענע אונערקעס. זיי מוזען אויך זיין פּאַלשטענדיג פּריש. שויל זיי אָב, דאָן צורייב זיי און דריק פון זיי אויס דאָס גאַנצע וואַסער. צו אַ האַלבען גאַלאָן צוריענע אונערקע זאָל מען אַריינלעגען דריי פּיינד-צוואַנציק זיבעלעס. מיש אַריין זאַלץ, קאיען פעפּער און כריין צום טעם. דאָס אַלעס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ דזשאַר רויחהַרהייט און גוט פּערשטאַפּט.

618. טאַמייטאַ קעטסאָפּ.

פּאַלגענדע פּאַרשריפט זאָל זיין גענוג, אַז אַ ווירטהין זאָל זיך אָנגרייטען קעטסאָפּ אויפ'ן גאַנצען ווינטער.

איין בוש רויטע, אָבער גוט רויטע טאַמייטאַס, צוויי פונט זאַלץ, אַנדערטהאַלבען פונט מושטאַר-זאַמען (mustard seed), צוויי אונצעס געמאַלענע קלאָווס (cloves), אַ האַלבעס פונט שוואַרצען פעפּער, איין אונץ קאיען פעפּער, פיער פונט לייכט-ברוינעם צוקער, איין טוטץ גרויסע זיבעלעס, אַ זשמעניע פיטש-בלעטער און איין קוואַרט שטאַר-קען סידער עססיג.

וואַש איבער די טאַמייטאַס, אַרויסוואַרפענדיג אַלע פּערפּוילטע און פּערוואַנעטע. צושנייד זיי אויף גרויסע שטיקער, אַזוי זאָלען

אויף צושניטען ווערען די ציבעלעם און לעג די אלע גרינצייג מיט די ספייסעם אריין אין א געגלעזטען קעסעל און קאך גאנצע זעקס שטונד-דען.

דאן נעהם זיי אַרונטער, צורייב זיי און פרעם זיי אין א דורכ-שלאג. זיי מוזען אלע דורכגעדריקט ווערען אום בלויז די שאַלאַכצען זאָלען צוריקבלייבען. דערווייל זאָל דער קעסעל אויסגעוואַשען ווע-רען און מען זאָל צוריק אַריינלעגען אלעס אויסגעדריקטע און לאָזען זעהר לייכט קאָכען צוויי שטונדען צייט. דאָן לעג אַריין דעם עססיג און דעם צוקער און לאָז עס ווייטער לאַנגזאַם זידען ביז עס מישט זיך גוט דורך. וועהרענר עס איז הייס, זאָל מען עס אַריינלעגען אין די דזשארס אָדער פֿלעשער און פֿערשטאַפען.

619. גרינע טאָמיטאָ קעטסאָפּ.

דאָס איז אַ קעטסאָפּ וואָס מען דאַרף ניט קאָכען. צו פיער קוואַרט צוהאַקטע גרינע טאָמיטאָס, לעג אַריין פיער ציבעלעס, ביידע זאָלען זיין גוט צוהאַקט. זאַלץ זיי גוט דורך. זאָל דאָס שמעהן איבער נאַכט אין אַן ערדענע כלי. גאַנץ פֿריה זאָלסטו זיי אַריינלעגען אין אַ דורכשלאַג און זייע אָב יעדען טראָפּען זאַפט. לעג אַריין אין גרינצייג איין עס-לעפעל געמאַלענעם פעפּער, אַזוי פיעל קלאָווס און צוויי מאָל אַזוי פיעל אָללספּאַיס, פיער טהעע-לעפעל מושטאַר, צוויי לעפעל צומאַלענעם כריין, אַ האַלבע קאָפּע מושטאַר זאַמען און צוויי גרינע פעפּערס גוט צוהאַקט. מיט דאָס אלעס גוט דורך, גיס אַריין גוטען און שטאַרקען עססיג און דעק עס צו דערמיט. נאַכהער דאָס אַריינלעגען אין פֿלעשער אָדער קליינע דזשארס, פֿער-זיעגלען און אַוועקשמעלען.

620. משילי סאָס.

נעהם 24 גרויסע גרינע טאָמיטאָס, 4 גרויסע ציבעלעס, 4 פֿער-פֿערס (צוויי רויטע און צוויי גרינע), איין טהעע-לעפעלע קאַיען-פֿער-פֿער, 4 עס-לעפעל צוקער, דריי עס-לעפעל זאַלץ, איין עס-לעפעל אינגבער, איין עס-לעפעל קלאָווס און 4 קאָפּעס סידער עססיג. קאָך

זיי א שטונדע. פערפאק זיי אין די דזשארס אָדער פלעשער בשעת
עס איז נאָך הייס.

621. טשילי סאָס פון רויטע טאָמייטאָס.

שייל אָב איין פעק (peck) רויטע טאָמייטאָס, צוהאק דריי פע-
פערס און 12 קליינע ציבעלעס, אלעס זעהר דין. לעג צו א האַלבע
קאָפּע זאלץ, און צו האַלבע עס-לעפעל געמאָלענע אָללספייס, קלאָווס
און סינאָמאָן. צומיש אלעס צוזאַמען און קאָך צוויי שטונדען. רייב
עס דורך א זיפ, גיס אַריין א פּאינט עססיג און א האַלבע קאָפּע ברוי-
נעם צוקער. זאָל זיך עס גוט דורכקאָכען, דאַן פערפאָק אין די דזשארס
אָדער פלעשער בשעת עס איז נאָך הייס.

622. טשאַר-טשאַו.

צוויי קוואָרט ציבעלעס, אויסגעקליבענע קליינע, א האַלבען פעק
גרינע טאָמייטאָס, איין הונדערט אונגעקעלעך, צוויי קוואָרט סטרינג-
ביענס, איין פּאינט גרינע און רויטע פעפערס, איין פּאינט זאלץ,
צושנייד די טאָמייטאָס אין סלייסעס און לעג זיי אַריין מיט די צי-
בעלעס אין זאלץ צו שטעהן איבער נאַכט. אין דער פריה דעק זיי
צו מיט מושטאַר-עססיג, צו וועלכע מען האָט צוגעלעגט צוויי פונט
ברוינעם צוקער. דאָס איז אַן אויסגעצייכענטער זיסער פיקעל (sweet
pickle).

623. פיקאַלילי.

איין גאַלאָן גרינע טאָמייטאָס צוהאקט, איין קאָפּע זאלץ, זעקס
גרינע פעפערס, צוהאקט, דריי עס-לעפעל שוואַרצען פעפער, צוויי
עס-לעפעל קלאָווס, צוויי לעפעל סינאָמאָן, צוויי לעפעל אָללספייס.
לעג אַרויף זאלץ אויף די צוהאקטע טאָמייטאָס און לאָז זיי אַזוי
שטעהן 12 שטונדען.
צוהאק די פעפערס, מיש זיי אויס מיט די טאָמייטאָס, לעג אַריין
די ספייסעס אין עססיג און דעק דאַן צו די פיקעלס מיט דעם עססיג.

ווען מען האלט עס אין א קיהלען פלאטין, וועלען דיעזע גער-
פיקעלטע זאכען ניט פערשימעלט ווערען, אפילו ווען מען לעגט בלויז
ארויף א ברעמעל מיט א שווערעם געוויכט דארויף.
יערענפאלס קען מען עס עסען אין דריי טעג ארום. אם בעסטען
אָבער איז עס, ווען מען לאָזט עס שטעהן זעקס וואָכען.

624. געפיקעלטע פרוכטען.

געפיקעלטע פרוכטען אלס סאלאמען צו פלייש און אנדערע זא-
כען, ווערען פאָרגעצויגען צו געפיקעלטע גרינצייגען. אין די אַריסטאָ-
קראַטישע הייזער ווערען כמעט אויסשליסליך געברויכט געפיקעלטע
פרוכטען.

625. געפיקעלטע טשערריעס.

זיעבען פונט זויערע טשערריעס, דריי און א האַלב פונט צוקער
און א פּאַינט עססיג. פריהער זאָל מען אַרויסנעהמען די ביינדלעך פון
די טשערריעס און אַכטונג געבען ניט אויסצודריקען זייער זאַפט.
דאָן זאָל מען די טשערריעס אויסדריקען ; נעהמען דעם זאַפט, די
טשערריעס, עססיג און צוקער, אַרויפשטעלען אויפ'ן פייער און קאָ-
כען אונגעפעהר אַ שטונדע.

לעג אַריין צוויי עס-לעפעל שטעקעלעך סינאַמאָן, און איין טהעע-
לעפעל נאַנצע קלאָווים. זאָל זיך דאָס צוזאַמען קאָכען אונגעפעהר אַ
שטונדע, דאָן זאָל מען עס אַריינלעגען אין דושאַרס און האַלטען
פערמאַכט.

626. געפיקעלטע קאַרענטס.

צו פייער פונט קאַרענטס לעג צו צוויי פונט ווייסען צוקער, אַ
פּאַינט סידער עססיג און אַ טהעע-לעפעל סינאַמאָן, אַללספייס און
קלאָווים. דאָס אלעס זאָל מען אַוועקשטעלען צוזאַמען עס זאָל זיך
אַליין אַינזייערן.

627. געפיקעלטע וויינטרויבען.

זיי מוזען צובערייטעט ווערען ווי צו פרעזערוו, דאָס הייסט, מען זאָל פון זיי אַרונטערנעהמען די הייטלעך, זיי אַבקאָכען און אַרונטער-נעהמען די קערענדלעך. דאָן זיי צובערייטען ווי מען טהוט מיט קאָרענטס.

628. געפיקעלטע פיטשעס.

נעהם אַ פעק (peck) פיטשעס, פּאַלשטענדיג רייפע און האַרטע ; שייַל זיי אָב, וואַרף זיי אַריין אין קאַלטע וואַסער שנעל גענוג כדי זיי זאָלען ניט שוואַרץ ווערען.

צו דייעזע פּרוכט נעהם אַ קוואַרט דעם בעסטען סיידער־עססיג און צוויי פונט צוקער. ווען דאָס קאָכט, דאָן נעהם אַרויס אַזוי פיעל פיטשעס, אום עס זאָל ניט ווערען צו ענג. זאָלען זיי לייעגען אויף אַ לינען־האַנדטוך אייניגע מינוטען ביז דאָס וואַסער לויפט אָב. דאָן שטעק אין יעדען אַריין אַ נעגעלע (קלאָוו), און פאַנג זיי אָן אויס־צולעגען אין די דזשאַרס.

אַזוי זאָל מען אַריינלעגען אַלץ מעהר פיטשעס אין עססיג, ביז אַלע זיינען געקאָכט געוואָרען און ביז אַלע האָבען געקריעגען די נעגעלעך. דאָן גיס אַרויף דעם סירופ איבער דער פּרוכט אין די דזשאַרס, פערשרויף גוט און זאָלען זיי שטעהן אַ וואָך.

דאָן גיס אָב דעם סירופ, פאַרע זיי, שוים זיי אויס און לעג זיי צוריק אין די דזשאַרס בשעת זיי זיינען הייס. פערשרויף גוט און שטעל זיי אוועק אין אַ טונקעלן פּלאַטץ.

אויב עס איז ניטאָ גענוג סירופ צוצודעקען אַלע פיטשעס, קען מען צוגיסען אַביסעל עססיג מיט צוקער, וועהרענד עס איז קאָכעדיג.

629. געפיקעלטע וואַטערמעלאָן שאַלאַכין.

שייַל אָב פּרישען וואַטערמעלאָן (קאווענע) און נעהם אַרויס די גאַנצע אינוועניגסטע ווייכע און זיסע. עס מוז בלייבען בלויז די אַבגעשייַלטע שאַלאַכין.

דאן נעהם די שאַלאַכץ און צושנייד אין דיקע לאַקשען. לעג זיי אריין אין א שוואַכעם זאַלץ-וואַסער, אָדער איין קאַפּע זאַלץ צו א גאַלאַן וואַסער. זאָל דאָס ווייקען 12 שטונדען. דאן זייע זיי גוט אָב און וועג זיי. גיב צו א האַלבעם פונט צוקער צו יעדען פונט שאַלאַכץ. דאן גיס אַרויף גענוג עססיג עס זאָל זיי צודעקען.

איידער מען טהוט דאָס, זאָל מען אַריינשמעקען א נעגעלע אין יעדען דריטען שטיקעל שאַלאַכץ.

קאָך די שאַלאַכץ אין עססיג, צוגעבענדיג א שטיקעלע סינאמאָן און אן אונץ קאַשע-בליטהען (cassia buds) פאַר יעדע זיעבען פונט שאַלאַכץ.

זאָל זיך דאָס אַזוי לאַנג קאָכען לאַנגזאַם, ביז די שאַלאַכץ איז ווייך, וואָס מען קען אויסגעפינען פרובירענדיג מיט א בעזים-שטרוי. ווען זיי זיינען גוט ווייך, דאן לעג זיי אַריין אין דזשאַרס און בעגיס מיט דעם עססיג.



630. קאכען פאר א קראנקען

אין קיין אבטהיילונג פון דער קיך איז ניטאָ אזוי פיעל קונסט און פאָרזיכטיגקייט אָנצואווענדען, ווי ווען מען דארף קאכען פאר א קראנקען. אלעס מוז זיין גוט, געשמאק, געזונד און אנציהענר. נאטירליך, דארף מען ניט פערגעסען, אז פריהער זאָל מען פרע-גען דעם דאָקטאָר, וואָס מען מעג און מען טאָר ניט געבען צו עסען דעם הולֶה. אָבער נאָכדעם ווי מען ווייס שוין דאָס, פאנגט אָן די ריכטיגע ארבייט.

מענשען וואָס ווייסען ניט ווי צו קאכען פאר א קראנקען, קענען, זעהר לייכט, א קראנקען נאָך קראנקער מאכען, און אזעלכען וואָס האַלט ביים געזונד ווערען, וויערער קראנק מאכען.

דאָס איז איבערהויפט א פאקט ביי טיפוס-פיעבער, וואו פיעלע מענשען פאלען אלס קרבנות דורך צופיעל גוטסקייט און דורך א לאַקעטקע וואָס מען דערלאַנגט דעם הולֶה. זעהר וועניג פרויען שטעלען זיך פאָר, אז די בעסטע און געשמאקסטע לאַקעטקע, קען אַמאָל, פאר א קראנקען זיין ססֶהמות.

דאן מוז מען אין זינען האָבען, אז א קראנקען מענשען דארף מען ניט פרעגען וואָס ער וויל עסען. מען דארף איהם געבען עסען וואָס עס איז ערלויבט און אימער איבערראשען מיט די ערלויבטע שפייזען, כדי דאָס זאָל ארויסרופען זיין אַפעטיט.

אלעס וואָס מען סערווירט אין קראנקען-צימער, זאָל זיין שעהן, אנגענעהם און אין קליינע ביסלעך. דער אנבליק פון פיעל שפייז רופט אָפּט ארויס א ווידערווילען ביים קראנקען. אימער זאָל מען סער-ווירען אויף א „טרעי“ מיט א שעהנע ווייסע סערוועטקע, די טעלער זאָלען זיין די שעהנסטע, דאָס ברויט זעהר דין געשניטען, לעפעל און מעסערס זאָלען גלאַנצען.

גיט ניט קיין קראנקען צו הייסעס און צו קאלטעס צום עסען. פאסט אויף ניט צו געבען דעם קראנקען די זעלבע שפייז יעדען

מאָג. אַבוועקסלונג שפּיעלט אַ גרויסע ראָלע ביי אַ געזונדען, מכל-שכן ביי אַ קראַנקען.

631. זופען.

זופ איז די וויכטיגסטע שפייז אין קראַנקען-צימער, אָבער זופ זאָל מען, אום קיינעם פרייז ניט פערשמעהן דאָס וואַסער אין וועלכען מען קאכט אויס אַ שטיקעל פלייש. דאָס ענטהאַלטעט אין זיך העכר-סטענס פעטס, אָבער ניט קיין נאָהרונג. דער אַמעריקאַנער רופט עס בראָטה (broth) און דאָס איז דער ריכטיגער און פאַסערדער נאָמען. מען זאָל ניט פערגעסען ניט צו זאַלצען און ניט צו עפערן די עזע זופען אַזוי שטאַרק ווי מען טהוט פאַר אַ געזונדען.

632. ביעף זאַפּט.

נעהמט אַ שטיקעל ראַונד סטייק אָדער האַלז פלייש און לענט עס בראַמען (בראָילען) ביז עס ווערט דורך און דורך געהיצט. דאָן נעהמט און דריקט עס אויס, ענטוועדער דורך אַ לעמאָן-דריקער אָדער דורך אַ ספּעציעלען ביעף-עקסטראַקטאָר, שיט אַרויף אַביסעל זאַלץ און סערווירט.

דאָס איז די ריכטיגע און אמת'ע קראַפּט וואָס עס געפינט זיך אין פלייש.

מאַנכע פאַציענטען וועלען דאָס אָבער ניט וועלען טרינקען. דער-פאַר איז גוט מען זאָל עס מאַכען בריוון ביים פייער און עס אַריינגיסען אין אַ רויטען גלעזעל, דער פאַציענט זאָל ניט מערקען וואָס דאָס איז.

633. ביעף טהעע נומ. 1.

איין פּאַינט וואַסער צו יעדען פונט פלייש. צום ערשטען דאַרף מען בעשניידען יעדעס שטיקעל פעט פֿון דעם פלייש. עס טאָר דאַרויף אַבסאָלוט קיין פעט ניט בלייבען. עס דאַרף אויף קיין שום הויט ניט זיין. דאָן צושנייד עס אין פערטעל-

אינטשיגע שטיקלעך, לעג עס אריין אין א דזשאר און גיס אריין; קאלטעס וואסער. זאל דאָס אזוי שטעהן דריי־פערטעל שטונדע. דאָן שיט אריין אביסעל זאָלץ. דעק צו דעם דזשאר מיט'ן דעקעל און פערקלעפ עס דאָן מיט פאפ פון וואסער מיט מעהל. שטעל אריין דעם דזשאר אין א פאן מיט הייסעס וואסער און לאָז דאָס אזוי לאַנג־זאם קאָכען דריי שטונדען. ווען דאָס וואסער פון דער פאן זידט אויס. זאל מען אונטערגיסען אַנדערעס הייסעס וואסער. דאָן זאל דער ביעף אָבעזיעגען ווערען און ווען דאָס ווערט קיהל, זאל מען דערפון ארויסנעהמען יעדע פעטקייט.

ווען מען ווארעמט אויף די ביעף־טהעע פאר'ן פאציענט און מען בעמערקט פעטקייט, זאל מען דאָס אַרונטערנעהמען מ ט א קימשען־פאפיר.

634. ביעף טהעע נומ. 2.

ווען דער פאציענט איז זעהר שוואך, אָדער דער האַלז איז גע־שוואַלען און ער קען ניט שלינגען, איז עס ראטהאָם צו מאַכען א שטארקער אָדער נאָהרהאפּטערע טהעע ווי פריהער אויסגערעכענט. אין אזא פאל זאל אַריינגעלעגט ווערען דאָס פלייש אָהן א טראָג־פען וואסער אין א גלעזערנעם דזשאר אָדער פלאַש און גוט פערזיגלען קיין לופט זאל ניט צוקומען. שטעל דאָס אַריין אין א פאן מיט קאל־טעס וואסער, אזוי טיעף, אז דאָס וואסער זאל צוקומען צום האַלז פון דער פלאַש. אַכטונג געבען עס זאל שטעהן פעסט. דאָן זאל דאָס וואסער קאָכען דריי שטונדען. דאָן זאל מען אָבזייען די ביעף־טהעע, פריהער דורך א זיפ, נאָכהער דורך א טוך. דאָס איז זעהר א שטארקע ביעף־טהעע און קען סערווירט ווערען הייס אָדער קאַלט. פיער פונט פלייש וועט ניט אַרויסגעבען מעהר ווי א גלאָז זאַפט.

635. אייז ביעף טהעע.

ביעף טהעע, אָדער ביעף זאַפט, קען מען לאָזען האַרט פערפרוירען ווערען, און דאָן צוהאַקען אין קליינע שטיקלעך און דערמיט האַרעווען דעם פאציענט, וועלכער קען ניט, אָדער וויל ניט, איינגעהמען די פליסיגקייט.

636. ביעף טהעע מיט סאמאָ.

ביעף טהעע און סאמאָ מאכען זעהר א נאָהרהאפטע זופ. נעהם צוויי פונט ביעף, צושנייד אין קליינע שטיקלעך און לעג עס אריין אין א פאן מיט צוויי קוואָרט וואסער. דעק צו און קאָך עס ביז אלעס גוטע איז אַרויסגעצויגען געוואָרען פון דעם פלייש. זייע אָב און בעזאַלץ.

דערווייל וויק איין א קאָפּע סאמאָ אין וואסער; לעג עס נאָכהער אריין אין דער אָבגעזיעגענער זופ, שטעל אוועק ביים פייער און קאָך א שטונדע. לעג צו די צושלאָגענע געלעכלעך פון צוויי אייער. זאָל עס בלייבען א מאָמענט ביים פייער, נאָכהער נעהם עס אוועק. סערוויר באַלד מיט פיינעם טאָאסט. מען קען אויך געברויכען אָאטמיעל אנשטאָט סאמאָ; אין דיזען פאַל זאָל מען געברויכען אַן עס־לעפעל אָאטמיעל צו יעדער קאָפּע ביעף־טהעע.

637. באַרלי זופ.

נעהם א פונט מאָגערעם קאַלכס־פלייש און צוהאַק עס. לעג עס אריין אין א קוואָרט קאַלטע וואסער און זאָל עס לאַנגזאַם קאָכען א שטונדע. דאַן לעג צו א האַלבע קאָפּע קליינע באַרלי (פערל־גרויפּען), וואָס איז פריהער גוט איבערגעוואָשען געוואָרען. קאָך נאָך צוויי שטונד־דען. רייב עס דורך א געדיכטען דורכשלאַג און סערוויר.

638. טשיקען זופ.

נעהם א גאַנצע טשיקען און צושנייד אין קליינע שטיקלעך, פער־נעם ניט, אַז דערצו איז בעסער ניט קיין גאַנץ יונגע טשיקען. ניט פערגעסען אָבער אוועקצונעהמען יעדעס שטיקעל הויט און פעט, און דאַן זאָלען די ביינער צובראָכען ווערען. די פיסלעך זאָלען אָבגעשוּנדען ווערען, צובראָכען און אַריינגעלעגט. דאָס זאָל מען צודעקען מיט קאַלטעם וואסער, לאַנגזאַם דערהיטצען און אזוי לאַנג קאָכען ביז דאָס פלייש הויבט אָן זיך צו צופאַלען.

דאן זייע אָב, לאָז עס קאַלט ווערען, שוים אָב דאָס פעט, דער-
היטץ נאָך אַמאָל און סערוויר. וועהרענר מען דערהיצט עס, זאָל מען
ניט פערנעסען, אז פונקט ווי מיט אַלע אַנדערע זופען, זאָל מען עס
ניט לאָזען עס זאָל אויפקאָכען.

639. לאָם זופ.

נעהם איין פונט מאַגערעס, זאַפטיגעס לאָם פלייש און צוהאַק
עס גאַנץ פיין. שנייד אוועק יעדעס שטיקעל פעט און צוברעך די
ביינער, אָבער מען דאַרף זיין פאַרויכטיג זיי ניט צוצוקרישען. דעק
צו מיט קאַלטעס וואַסער און קאָך, זעהר לאַנגזאַם, ביז דאָס פלייש
צופאַלט. זיי אָב, לאָז אָבקיהלען, דאן שוים אָב יעדעס ביסעל פעט.

640. קאַלכס-פלייש טהעע.

דאָס מאַכט מען, אונגעפעהר אזוי ווי לאָם זופ. אָבער מען דאַרף
אַריינשימען אַ קליין ביסעלע מייס (mace). וועגען רויטען פעפער
זאָל מען פּרעגען דעם דאָקטאָר אויב מען מעג עס געבען דעם חולה.

641. קאַלכס-פלייש זופ.

קאַלכס-פלייש זופ האָבען מאַנכע קראַנקע לייעבער ווי ביער-
טהעע אָדער לאָם זופ.
מען דאַרף נעהמען אַ וויעל נאָקעל (veal knuckle) פון צוויי
פונט אָדער אַביסעל מעהר, אַריינגיסען צוויי קוואַרט קאַלטעס וואַסער
און מען זאָל עס אזוי לאַנג קאָכען ביז עס בלייבט אַ העלפט פון דעם
וואַסער. אַביסעלע פעטרושקע און אַ קליין ביסעלע ציבעלע-זאַפט, אַ
טימערעק איז גענוג. דערפון ווערט אַן אויסגעצייכענטע זופ.

642. גרועלס (gruels).

גרועל איז אייגענטליך די זופ פון מעהל-שפייזען.
גרועל קען מען מאַכען ענטוועדער פון וואַסער אָדער פון מילך.

ווען מען בענעהטיגט גרועל בלויז ארויסצוברענגען שוויים, ווי א שווערער פערקיהלונג, קען מען געברויכען וואסער. ווען מען דארף עס געברויכען אלס א שפייז, דאן איז מילך פאסענדר.

דער געוועהנליכער גרועל ווערט געמאכט פון אאטמיעל. איין עסלעפעל פיינער אאטמיעל זאל געמאכט ווערען, פריהער, אין א פאפ, און דאן אריינגעמישט אין א פאינט קאכעדיגע מילך אדער קאכעדיגעס וואסער. ווען מען נעהמט וואסער, דאן זאל מען עס אביסעל בעזאלצען. דער אאטמיעל זאל קאכען א האלבע שטונדע, ביז ער ווערט צוקאכט און פערוואנדעלט זיך אין א דיקער זופ.

אויב עס איז פאר א פערקיהלונג, איז גוט אריינצוגעבען אביסעל לימענע-זאפט און דער גרועל זאל אָבגעצוקערט ווערען. ווען עס איז מיט מילך, זאל מען געברויכען וועניגער זאלץ און מעהר צוקער.

קארן-מיעל, בארלי, ווייץ, אראָררומ, אָדער פארינע קענען געברויכט ווערען פאר גרועלס.

אאטמיעל איז א ליכטעס אָבפיהר מיטעל ; ווייץ פערשטאָפט אביסעל.

643. ליינזאמען טהעע.

נעהם צוויי עסלעפעל גאנצע ליינזאמען צו איין פאינט ווא-סער. לאָז דאָס וואסער אויפקאכען, דאן שיט אריין דעם ליינזאמען און לאָז עס שטעהן אייניגע מינוטען אוועקגערוקט פון פיער.

644. שעררי און אייער.

ווען מען דארף איינגעבען דעם חולה שעררי מיט אייער, צוברעך איין איי, לעג עס אריין אין א שיסעלע, און שיט צו איין עסלעפעל צוקער. מיש גוט אויס ביידע צוזאמען. ווען דאָס איי און דער צוקער זיינען פאלשטענדיג פעראייניגט, זאל מען אריינגיסען צוויי עסלעפעל שעררי-וויין און א פערטעל קאפע וואסער. דאָס אלעס דארף וויעדער גוט אויסגעמישט ווערען, דאן זאל מען עס אריינזייען אין א גלאָז און סערווירען.

.645 מילך-שפייזען.

מילך איז די בעסטע נאהרונג פאר דער גרעסטער טהייל קראנקע. דער אונגליקליכסטער לידענדער איז יענער, וועלכער קען אפילו קיין מילך ניט פערדייהען.

אין מאנכע פעלע אָבער, וואו ניט-געקאכטע מילך פאָלובעט ניט דעם קראנקען זאָל מען צוגיסען אביסעל לייס-וואַסער (limewater) און דאָס וועט, פיעלע מאָל, פערגרונגען די פערדייהונג. אין אנדערע פעלע, וויעדער, איז איינפאך גוט צו ראטעהען דעם חולה, ער זאָל ניט טרינקען די מילך, זאָנדרן לאַנגזאַם אַרונטערזופען ביסלעכווייז, און ביי יעדען זופ בוכשטעבליך קייען.

הייסע מילך, שפיעלט א געוואַלטיג גרויסע ראָלע ביי קערפערליך און גייסטיג ערמיעדעטע מענשען, ווי אויך ביי א גערוועזען צוואַ-מענברוך.

קומים קענען פיעלע קראנקע פערדייהען, ווען אנדערע מילך שטימט ניט מיט זיי. דזשאַנקעט (junket) און אייזקריעם, ווען גוט און ריכטיג געמאכט, זיינען אי נאהרהאפט אי געשמאק.

סטערעליזירטע מילך איז דער בייבי'ס נאהרונג. מען דארף אָבער ניט פערגעסען, אז סטערעליזירטע מילך נעהמט אויך אוועק א טהייל פון דער נאהרונג וואָס די מילך ענטהאַלט. דערפאַר, זאָל מען וויסען, אז סטערעליזירטע מילך איז גוט ווען דאָס קינד קען קיין אנדערע ניט פערדייהען, וועהרענד ווען דאָס קינד פיהלט גוט, זאָל מען עס איהר ניט געבען.

דאן קומט פאסטעריזירטע מילך, און, לויט ווי מאנכע בע-הויפטען, זאָל די פאסטעריזירונג ניט צושטערען דעם נאהרהאפטען טהייל ווי עס איז דער פאָל מיט דער סטעריליזירונג.

עס איז מערקווירדיג, דאָס איז פיעלע פעלע, ווען דער מאָגען וויל ניט עמפפאנגען קיין מילך, וועט ער אָבער ארייננעהמען און פערדייהען קריעם.

זעהר א יונגעס קינד קען מען ערנעהרען מיט קריעם, אָבער, מען דארף ניט פערגעסען, אז דאָס איז נאָר א זאך אויף דערווייל, ווייל קריעם, פונקט ווי סטעריליזירטע מילך, ענטהאַלט ניט געוויסע שטאָ-פען וואָס זיינען נויטהיג פאר'ן קינד'ס נאהרונג.

646. קומים.

קומים, ווי געזאגט, איז אן אויסגעצייכענטע שפייז. אם בעסטען איז ווען מען קען עם מאכען אריין. דאן ווייס מען וואס מען געברויכט. לעז אויף צוויי עס-לעפעל גראנולירטען צוקער אין א קווארט מילך וואס מען האט פריהער געמאכט לארווארעם. לעג אריין א דריטעל פון א שטיקעל הייווען, נור לעז עם אויף פריהער ווי פאר ברויט. דאן שטעל צו די מילך צום פייער און ווען עם פאנגען אן ארויסצור שטייגען בלעזלעך, גיס עם אן אין פלעשער און פערשטעק עם. די פלעשער מוזען זיין גוט פערשטאפט.

די פלעשער זאלען זיין עטוואס מעהר ווי צוויי-דריטעל פול. מען זאל זיי האלטען אין א מיטעלמעסיגער טעמפעראטור אויב מען וויל האבען דעם קומים אין דריי טעג צייט. ווען מען לעגט עם אבער אריין אין א קעלער אדער אייז-באקס, וועט עם האלטען א וואך. מען דארף אכטונג געבען ווען מען עפענט עם, ווייל עם איז נאך שטארקער ווי פערמאקטער סאדא-וואסער.

647. מילך פאנמיש.

פיל און א גרויסע גלאז אונגעפעהר דריי-פערטעל מיט צוהאקטע קליינינקע שטקעלעך איין. לעג אריין א גרויסען עס-לעפעל מעהל-צוקער און אן עס-לעפעל ברענדי אדער ווהיסקי. דאן פיל אן די גלאז מיט מילך. טרייסעל אונטער עטליכע מאל און מיש גוט אויס. זייע איבער און סערוויר עם מיט אביסעל צומאלענעם נאטמען.

פיעלע דאקטוירים רעקאמענדירען אן איי אין מילך-פאנמיש. דאס איי מוז אבער זיין פאלשטענדיג פריש, און זאל אריינגעלעגט ווערען אין גלאז פאר'ן ליקער. דער ליקער וואס ווערט דארויף ארויפגע-גאסען, קאכט עם און פעראורזאכט וואס עם זאל גוט אויסגעמישט ווערען.

648. פוטער-מילך.

פוטערמילך איז אן אויסגעצייכענטער געטראנק פאר שווינדל

זיכטיגע, פאר גיפטי-ליידענדע און עהנליכע. מען קען דאָס טרינקען זים אָדער זויער.

649. אַ גוטע משקה פאר הוסמען.

נעהם אַן איי וואָס איז פריש געלעגט און מיש עם אויס מיט אַ גילל אויפגעווארעמטע מילך, לעג אַרײַן אַ גרויסען עס-לעפעל גראַ-נולירטען צוקער, אַן עס-לעפעל רויזען-וואַסער און אַביסעלע נאָטמען, צומאַלען. דערוואַרעם עט מעהר ניט נאָכדעם ווי דאָס איי איז אַרײַנגעלעגט געוואָרען.

דאָס זאָל מען טרינקען ענטוועדער גאַנץ פריה אָדער פאַרנאַכט.

650. ווישי און מילך.

ווישי איז אַן אויסגעצייכענטע משקה. אָבער עם מוז זײַן ווישי. די בעריהמטע פראַנצויזישע סעלעסטין ווישי איז די בעסטע. עם זײַנען אָבער אויך דאָ גוטע אמעריקאַנישע ווישי'ס פון פירמען אויף וועלכע מען מעג זיך פערלאָזען.

אי די ווישי, אי די מילך, מוזען זײַן קאַלט. מען זאָל מישען פונקט העלפט אויף העלפט.

651. מולירער וויין.

נעהם אַ פערטעל אונז געמאַלענעם סינאַמאָן, אַ האַלבע צומאַלענע נאָטמען, צעהן קלאָוס, צושטויסענע, ווייק זיי אַײַן אין אַ האַלבען פאַינט קאָכעדיגעס וואַסער אויף אַ שטונדע. זײע זיי איבער און לעג אַרײַן אַן אונז שטיקלעך צוקער. גיס דאָס אַלעס אַרײַף אויף אַ פאַינט הייסען פאַרט אָדער שעררי וויין.

דיעזער פאַרשריפט איז פון דר. בירד'ס בוך „אונזער היימישער דאָקטאָר" (Our Home Physician). דער פערפאַסער בעהויפטעט, אַז דיעזער מולירטער וויין (mulled wine) איז זעהר גוט אין אַ ניעדריגע שטופע פון טיפוס-פיעבער און אויך פאַר אַזעלכע וואָס האַלטען זיך אין ערהאַלען פון אַנדערע פיעבערס.

652. גיט קיין פערמענטירטער וויינטרויבען זאפט.

נעהם אַרונטער די וויינטרויבען פון זייערע שטענגעלעך, לעג אַוועק אויף איין זייט די קליינע און מאַגערע, וואָש איבער די אַנ-דערע און לעג זיי אַריין אין אַ געגלעזטען קעסעל, דעק זיי צו מיט קאַלטעס וואַסער. שטעל אַרויף דעם קעסעל אויפ'ן פייער און לאָז דאָס לאַנגזאַם קאָכען ביז די וויינטרויבען ווערען גענוג ווייך זיך לייכט אויפצוברעכען. דאַן צורייב זיי מיט אַ הילצערנעם לעפעל. לעג אַריין די צודריקטע פרוכט אין אַ טוך און לאָז דאָס קאַפּען איבער נאַכט. מעסט אָב דעם זאַפט און גיס דאָס אַריין אין אַ קעסעל, שטעל עס אַרויף אויפ'ן פייער און לאָז עס קאָכען צוואַנציג מינוטען. וועג אָב אַזוי פייער אונזעס גראַנולירטען צוקער ווי עס זיינען דאָ קוואַרטס זאַפט. ווען דער זאַפט האָט געקאָכט די געהעריגע צייט, לעג אַריין דעם צוקער און קאָך נאָך צעהן מינוטען. דאַן גיס אַריין דעם זאַפט אין פלעשער און פערשטאַפּ גוט.

653. פאַגאָדאַ.

רייב אָן אַלט־געבאַקענעם ברויט און לעג עס אַריין אין וואַסער, עס זאָל זיין בלויז גענוג וואַסער אום עס זאָל דערפון ווערען אַ קאַשע. דאַן דעק עס צו און לאָז עס ווייקען אַ שטונדע. גיס אַריין צוויי עס־לעפעל מיילך מיט אַביסעל ווייסען צוקער און שטעל עס קאָכען אויף 10 מינוטען, האַלט עס אין מישען און דאַן סערוויר.

654. מעהל באַלל.

בינד איין גוט אָבער לויז אַ קוואַרט ווייצען מעהל אין אַ טיכעל און לאָז עס קאָכען זעקס שטונדען. ווען מען וועט אַרונטערנעהמען דאָס טוך, וועט מען געפינען אינוועניג אַ טייג. דאָס זאָל מען אויפברעכען און אינוועניג וועט מען געפינען אַ מעהל־באַלל. דאָס וועט זיין האַרט, טרוקען און פעסט.

דאָס ווערט אָפט פערשריבען פאַר שווינדזיכטיגע. ווען זייער פערדייהונגס־אַפּאַראַט איז זעהר שוואַך געוואָרען. עס איז אויסגע־

צייכענט פאר בייביס. דאָס רייבט מען אָן און מען עסט עס מיט מילך.

655. רויע ביעף סענדוויטשעס.

רויהעס רינד פלייש, ביעף, איז אָפטמאָל פערשריעבען פאַר פיער-לע קראַנקע. עס איז פאַר געזונדע אויך ניט שלעכט. און אויב דאָס פלייש איז ווייך, איז עס בעדייטענר לייכטער צום פערדייהען ווי געקאכטעס אָדער געבראָטענעס פלייש.

אָבער קראַנקע, פונקט ווי געזונדע, ווילען אָפט ניט עסען קיין רויהעס פלייש. אום צו מאַכען זיי זאָלען אָבער יא עסען. איז די בעסטע זאך זיי ניט צו זאָגען וואָס דאָס איז.

פאַר אַלעמען זאָל מען אויסקלייבען דאָס בעסטע פלייש צו דיער-זען צוועק. עס טאָר אין זיך ניט האָבען קיין מינדעסטעס שטיקעל פעט און עס דאַרף אויך ניט האָבען קיין „לאַקשען“. דאָן זאָל מען עס אָנג-קראַצען, אָדער אָנשאַבען מיט אַ שטומפּיגעס מעסער, און נאָכהער צונעהמען יעדעס שטיקעלע בעזונדער און דאָס מאַכען אַזוי דין און אַזוי פיין, אַז מען זאָל ניט דערקענען אויב דאָס איז פלייש, אַ גרינג-צייג אָדער פרוכט.

דאָס ברויט זאָל זיין זעהר פיין געשניטען און דאָן בעשמירט מיט דעם פלייש, אונגעפעהר ווי מיט איינגעמאַכטס. דאָס זאָל גער-זאַלצען ווערען צום טעם. די סענדוויטשעס זאָלען איבערגעשניטען ווערען און זיין קליין און סערווירט ווערען אויף אַ טעלער מיט אַ סערוועט.

656. קרעקערס און מילך.

קלייבט אויס גוטע און לייכטע סאָדא-קרעקערס. מען זאָל זיי לייכט אָנשמירען מיט פוטער. שטעלט אַריין אַביסעל מילך אין אַ ניעדריגע פאַן, בעזאָלצט און שטעלט איבער'ן פייער. ווען די מילך פאַנגט אָן לייכט צו זידען, זאָל מען אַרונטערנעהמען די הויט, און גראַדע איידער די מילך קאָכט אויף, זאָל מען אַריינלעגען די קרע-קערס. זאָל די מילך געבען אַ קאָך איבער זיי, און דאָן זאָל מען דאָס סערווירען אויף אַ הייסען זופען טעלער.

657. קרעקערס אין וואסער.

נעהמט הייסע ביסקיטס, בעשיט זיי מיט אביסעל גראנולירטען צוקער, לעגט זיי אריין אין א הייסען זופען-מעלער, גיסט אויף זיי ארויף אביסעל הייסעס וואסער, דאן רייבט אן אביסעל נאָטמעג, בעשיט, און סערווירט.

658. טאָאסט קרעקערס.

ווען מעגליך, זאָלען די קרעקערס צושפאלטען ווערען איידער מען שטעלט זיי אויפ'ן פייער צו ווערען טאָאסטער. דאן זאָל מען זיי בעשמירען מיט פוטער און סערווירען איידער זיי ווערען קאלט.

659. אַראַארום.

אַראַארום גרייך איז די פיינסטע פון אלע גריצען. מען רעקאָט מענדירט עס איבערהויפט צו יענע, וואָס ליידען פון קראַנקע גע-דערס. מען קען דאָס געברויכען פונקט ווי קאַרנסטאַרטש. מען דאַרף עס ניט קאָכען אליין, זאָנדרען זידען אין אַ דאָבעל-באָילער. אַ פיינער פודינג ווערט אזוי געמאַכט : —

660. אַראַארום פודינג.

אַן עס-לעפעל טרוקענער אַראַארום, אויסגעמישט מיט אַ טהעע-לעפעלע גראַנולירטען צוקער, זאָלען אַריינגעלעגט ווערען אין אַ שי-סעל. מען דאַרף צולעגען מילך מיט וואסער אום אויפצולעזען דעם אַראַארום. דאן לעג עס אַריין אין אַ דאָבעל-באָילער, וואו עס זאָל זיין אַ האַלבער פאַינט מילך דערהיצט און מיש אזוי לאַנג ביז די מילך ווערט אזוי דיק ווי קריעם.

נעהמט אַ קאָפּע פון דעם הייסען אַראַארום, לעגט אַריין די גוט-צושלאָגענע געלכלעך פון 2 אייער, נאָך אַ טהעע-לעפעלע גראַנולירטען צוקער, די שוים פון די ווייסלעך פון די אייער און פערמישט עס לייכט. דאָס זאָל אַריינגעלעגט ווערען אין אַ פאַן אונטערגעשמירט

מיט פוטער און זעצט עם אריין אין א הייסען אויווען. אין אוננע-
פעהר 5 מינוטען ווערט עם ברוין און פארטיג.

661. בארלי און סטערעליזירטע מילך.

פאר קינדער פון 2 יאהר זאל מען אָבקאָכען צוויי עס־לעפעל
בארלי־מעהל אין איין פאינט וואסער מיט אביסעלע זאלץ. עם זאל
קאָכען 15 מינוטען איבער א לאנגזאמעם פייער און מען זאל אין דעם
אריינמישען א האלבען פאינט סטערעליזירטע מילך. פאר עלטערע
קינדער זאל מען צולעגען אביסעל מעהר בארלי.
וואָס אינגער דאָס קינד, אלץ מעהר זאל מען קאָכען די בארלי.
פאר א גאנץ קליינער ביבי זאל מען עם קאָכען שטונדענלאנג און
געבען ווען עם איז פליסיג. פאר קינדער פון 4 ביז 6 מאָנאט, זאל
מען געברויכען גלייכע טהיילען בארלי, וואסער און מילך מיט אביסעל
צוקער.



662. קאווע, טהעע, א. ז. וו.

קאווע, טהעע, קאָקאָ, טשאַקאָלאַט, און אזוי ווייטער, זיינען טהייערע און נוטע משקאות, וועלכע שפיעלען א גרויסע ראָלע אין דער נאהרונג פון דעם מענשען. זיי שפיעלען אויך א געוואַלטיגע ראָלע אין מענש-ליכען געשמאק.

דערפאר איז ערפֿאָדערט א גענויע וויסענשאַפט ווי זיי פֿאָר-צוברייטען. אין די פֿאָלגענדע פֿאָרשריפטען וועט די היידווירטהין ענטרעקען פיעלע ניטצליכע זאכען.

663. טשאַקאָלאַט.

עס איז אימער נוט נאָכצופאָלגען די פֿאָרשריפטען פון פֿאָר-בערייטען טשאַקאָלאַט, לויט ווי עס ווערט געדרוקט אויף די דעקלעך, ווייל יעדער פֿאָבריקאָנט ווייס אַם בעסטען ווי אַרויסצוברענגען דאָס בעסטע פון זיין פֿראָדוקט.

אַלס אַלגעמיינע רעגעל זאָגען מיר דאָ, אַז ניט קיין פֿערזיסטע טשאַקאָלאַט איז אימער בעסער צום קאָכען. אַז עס-לעפעל טשאַקאָלאַט פֿאַר יעדער פֿערזאָן. דאָס מוז גוט צורייבען ווערען און דאָן געמאַכט אין אַ פּאַש (paste). די מילך דאַרף זיין אין דער מאָס לויט די קאָפּעס וואָס מען וויל סערווירען, און די מילך זאָל אויך דערהיטצט ווערען. ווען עס האַלט ביים קאָך-פּונקט, זאָל מען אַריינמישען די טשאַקאָלאַט און שלאָגען שנעל ביז די טשאַקאָלאַט איז אין גאַנצען אויפגעלעזט.

דאָן זאָל מען צוניסען געשלאָגענע קריעם; דאָס אויך דורכ-קלאַפען און סערווירען אין קאָפּעס וואָס מען האָט דערהיטצט דורך האַלטען הייסעס וואַסער אין זיי.

664. קאקאָ.

דאָס זאָל מען אויך מאַכען לויט די פאַרשריפטען פון די פער-
שיעדענע פאַבריקאַנטען, ווייל מאַנכע קאָקאָס דאַרף מען קאָכען 5
אַדער 10 מינוטען, אַנדערע וויעדער איז גאַנץ גענוג ווען מען מאַכט
זיי מיט הייסער מילך. אין אַלגעמיינעם זאָל קאָקאָ פּרעפּאַרירט ווע-
רען אזוי ווי טשאַקאָלאַט.

665. קאַווע.

מען מוז וויסען ווי צו פּרעפּאַרירען קאַווע און דאָס אימער גע-
דענקען. פאַר אַלעמען קען די קאַווע פּערלירען איהר טעם אַדער פיינעם
גערוד, דורך אַנציהען די גערוכען אַרום זיך.

דערפאַר, נאָכדעם ווי מען האָט אָבגעברענט די קאַווע, זאָל מען
זיי ניט אַריינלעגען אין קיין הילצערנע כלי. דאָס בעסטע איז אַ
בלעכענע פּוישקע, און נאָך בעסער איז אַ גלעזערנע זאָך מיט אַ גוטען
דעקעל.

דער אַראַבער ווייס אַם בעסטען ווי צו מאַכען קאַווע. ער ברענט
איבער די קאַווע פאַר יעדען ביסעל משקה וואָס ער וויל פאַרבּעריימען.
די קאַווע האָט דאָן אין זיך די גאַנצע פעטקייט, ווערט געמאַלען אַדער
געשטויסען וואַרעמעהייט און באַלד געקאָכט.

יעצט קומען מיר צום קאָכען קאַווע. ווען די קאַווע איז זעהר דין
ווי מעהל, זאָל מען זי בלוז פאַרען, אָבער קיינמאָל ניט לאָזען קאָכען.
ווען זי איז אָבער דיק געמאַלען, ווי גרייפלעך, זאָל מען זי לאָזען גוט
אויפקאָכען.

דער אַמעריקאַנער מאַכט קאַווע פון דיין-געמאַלענע קאַווע, לאָזט
זיי אויפקאָכען און סערווירט מיט מילך.

אויב די קאַווע איז פּריש געברענט און פּריש געמאַלען, איז דאָס
גאַנץ גוט, נאָר אזוי ווי אָבער די קאַווע איז זעלטען פּריש געברענט
און פּריש געמאַלען, איז דאָס ווייט ניט קיין מציאה.

נאַטירליך, שפּיעלט אויך, אַ גרויסע ראָלע די קוואַליטעט פון דער
קאַווע. מיר האָבען אין אַמעריקא די פיינסטע קאַוועס אין דער

וועלט. מיר האָבען דאָ די וואַהרע מאַרטיניקע און בראַזיליען ליַעפּערט קאוועס וואָס קיין אַנדער לאַנד קען מיט זיי קאָנקורירען.
מען דאַרף אַלזאָ וויסען וואָס פאַר אַ קאווע צו געברויכען.

666. וויענער קאווע.

פאַרען, אַנשטאָט קאָכען אָדער זידען די קאווע. איין עס־לעפעל געמאַלענע קאווע פאַר יעדער פּערזאָן, און ווען עס זיינען דאָ פינף פּערזאָן, זאָל מען אַרײַנשיטען 6 פּולע לעפעל קאווע.
מען זאָל געהמען אַ קוואַרט קריעם אַרײַנלעגען אין אַ קעסעל און דאָס אַרײַנשטעלען אין קאָכעדיגעס וואַסער. מען זאָל דאָס אַוועק־שטעלען אַהין וואו עס זאָל קאָכען. צושלאָג דאָס ווייסעל פון אַן איי אין אַ שוים און מיש עס מיט דריי עס־לעפעל קאַלטע מילך. אַזוי שנעל ווי דער קריעם ווערט הייס, זאָל מען איהם אַוועקנעהמען פון פּיער, צולעגען דאָס איי אַויסגעמישט מיט דער מילך, גוט מישען פינף מינוטען און סערווירען.

אויב איינער וויל דאָס סערווירען אויף דער עכטער פאַריזער אָדער וויענער אַרט, זאָל מען אַרײַנלעגען דעם קריעם אָדער די מילך אין אַ קליינעם קאווע־טעפעל און די קאווע אין אַן אַנדער טעפעל פון דערזעלכער גרויס, גיס ביידע אַרײַן אין דער קאַפע, האַלטענדיג די טעפעלעך ציעמליך הויך, כדי די קאווע זאָל קריעגען אַביסעל שוים. אַויפּפאַסען, אַז די מילך און די קאווע זאָלען זיין גלייך. דאָס איז די ריכטיגע קאווע מיט מילך. אין פאַריז לעגט מען נאָך אויף צו אַביסעל וואַנילאַ צו אַזאַ קאווע.

667. שוואַרצע קאווע.

שוואַרצע קאווע, אָדער ווי די פראַנצויזען רופּען עס, קאַפעע נאָאַר (cafe noir), איז איינפאַך שטאַרקע שוואַרצע קאווע סערווירט אין קליינע קאַפעס. מאַנכע מאַל גיסט מען אַרײַן אַביסעל ברענדי אין יעדער קאַפע, מען צינדט דאָס אָן און ברענט אָב דעם אַלקאָהאָל. שוואַרצע קאווע מיט אָבגעברענטער ברענדי איז זעהר גוט פאַר אַ לויזען מאָגען, איבערהויפט ווען דאָס קומט פון גרויסער היטץ.

.668. טערקישע קאווע.

די טערקישע קאווע זאָל, פאר א געזונדען מאָגען, זיין זעהר גוט צום פערדייהען דאָס עסען און אויך זעהר געשמאַק. אָבער, מען דאַרף פינקטליך נאָכפאָלגען די פאָרשריפטען פאר אזא קאווע. פאר אלעמען זאָל די קאווע זיין זעהר א גוטע. די קאווע מיט קליינע זערנעס איז געאייגענט צו דיעזען צוועק. דאָן זאָל די קאווע ניט שטעהן לענגער געברענט ווי 10 טעג. בעסער געזאָגט, ווער עס וויל טרינקען טערקישע קאווע אין הויז, זאָל יעדע וואָך ברענען פרישע קאווע. די קאווע מוז אויך זיין עטוואָס בעסער געברענט ווי אנדערע קאוועס.

דאָן זאָל מען, פאר יעדען מאָל קאָכען, אונבעדינגט אָנמאָלען פרישע קאווע. דאָס מיהלכעל זאָל זיין א טערקישעס. מען געפינט אזעלכע מיהלכעלעך אין אלע גרויסע סירישע סטאָרס. אזעלכע סטאָרס זיינען דאָ אין די גאַסען אין ניו יאָרק, פילאָדעלפּיא און אנדערע גרויסע שטעט.

די מעלה פון אזא מיהלכעל איז, וואָס עס מאַהלט זעהר דין און פיין די קאווע. וואָס דינער און פינער אלץ בעסער. די קאָפּעס פאר אזא קאווע זאָלען זיין די זעלבע קליינע ווי פאר „קאָפּע נאָאר“. עס זאָלען זיין בלעכענע אָדער אלומינום טעפלעך אויף צו קאָכען אזא קאווע. דאָס טעפעל זאָל ענטהאַלטען פונקט אזוי פיעל וויפיעל עס איז נויטהיג פאר יעדער קאָפּע. פאר יעדער קאָפּע זאָל מען געברויכען א פולעם טהעע-לעפעל קאווע.

יעצט זאָל מען אָנגיסען דאָס טעפעלע מיט וואַסער און עס לאָזען אויפקאָכען. א האַלב ביטערע קאווע בעדאַרף צוויי שטיקלעך צוקער צו א קאָפּע, מיטעלמעסיג — דריי, זים — פיער שטיקלעך צוקער צו א קאָפּע. דעם צוקער זאָל מען אַריינלעגען ווען דאָס וואַסער קאָכט אויף. דאָן זאָל מען אַביסעל אַברוקען דאָס וואַסער פון דער גרויסער היטץ און אַריינשיטען די קאווע.

אויב מען וויל א קאווע מיט קאימאַק, אָדער שוואַרצען שוים, זאָל מען עס לאָזען זידען בלויז עטליכע סעקונדען. ווען מען וויל עס האַכען גלאַט אזוי גוט געקאָכט און אָהן קאימאַק, דאָן זאָל מען עס לאָזען קאָכען פון 2 ביז 3 מינוטען.

אין טירקיי טרינקט מען קאווע ניט נאָר נאָכ'ן עסען, נאָר אויך גאנץ פריה, ווען מען שטעהט אויף פון שלאָף. דאָס זעלבע טהוט מען אויך אין די שפּאַנישע צענטראַל און זיד־אַמעריקאַנישע לענדער, וואו מען עסט פריהער א פרוכט, ווי אן אַראַנדזש אָדער עהנליכעס, דאָן טרינקט מען אזוי קאווע און מען פערבייסט מיט א ציגאַרעטעל. פאַר מאַנכע מענשען דיענט דאָס זאָגאַר פאַר א פריהשטיק.

669. טהעע.

מיר רעדען פריהער פון אַמעריקאַנישע און ענגלישע טהעע. מען שטעלט אויף א קעסעל מיט פרישעס קאַלטעס וואַסער און מען לאָזט עס שנעל אויפקאָכען. דאָן וואַשט מען אויס ריין דאָס טהעע־טעפּעל, מען שיט אַריין א לעפעל טהעע פאַר יעדער פּערזאָן און דאַרויף גיסט מען אַן אזוי פיעל וואַסער אום נור צו צודעקען די טהעע. מען פּערדעקט און מען שטעלט אַרויף איבער'ן וואַסער־קעסעל אויף 5 מינוטען. דער וואַסער־קעסעל זאָל שוין אָבער ניט שטעהן אויפ'ן אויווען. נאָכהער גיסט מען אַן דאָס טהעע־טעפּעל פּול, מען שטעלט אַוועק אויף 10 מינוטען, וועהרענד מען דעקט גוט איין דאָס טעפּעל. דאָס טהעע איז דאָן גוט צום סערווירען. צו דיעזען צוועק זאָל מען געברויכען די פּערשיעדענע טהעען, וואָס ווערען פּערקויפט פאַר אַמעריקאַנישע הייזער. אום צו מאַכען אזא טהעע, זאָל מען געברויכען גרינע טהעע, אַנגיסען אין פּלעשער, אַוועקשטעלען אויפ'ן אייז, און סערווירען מיט לעמאָן.

670. רוסישע טהעע.

כמעט יעדע אירישע פרוי ווייס ווי צו מאַכען רוסישע טהעע. אָבער מיר ווילען דאָ אויפּמערקזאַם מאַכען אויף א פּאָאר פּונקטען: דאָס וואַסער מוז אימער זיין פריש געקאָכט, קיינמאָל ניט אויפ־געוואַרעמט אָדער אויפּגעהיטצט. דאָס טשייניקעל אין וועלכען מען פאַרעט די טהעע, זאָל זיין זעהר ריין, און דאָס וואַסער מוז אונבע־דינגט שטאַרק קאָכען. צום ערשטען זאָל מען אַרויפּגיטען אַביסעל

וואסער און דאָס באַלד אָבויען, דאָן אַרױפגיטען גענוג וואסער עס זאָל זײן אַ העלפט פון דעם טשייניקעל אָדער עטוואָס מעהר.
עס זאָל בלייבען שטעהן אין אַ וואַרעמען אָבער ניט קײן הייסען פּלאַטץ, אויף צעהן מינוטען. דאָן איז דער סענץ פאַרטיג.

671. לעמאָנאָדע.

לעמאָנס זײנען פּערשיעדען אין גרויסקײט און אויך אין זאַפֿ־טיגקײט. דערפאַר, ווער עס מאַכט לעמאָנאָדע, זאָל דאָס אימער פּער־זוכען אום אויסצוגעפּינען, אויב עס איז זײס, זױער אָדער געשמאַק צום טעם.

אַ דורכשניטליכע רעגעל איז, צוצוגעבען צו יעדער לעמאָן פינף טהעע־לעפעלעך גראַנולירטען צוקער פאַר יעדער גלאָז לעמאָנאָדע. ווען מען מאַכט דאָס אַלס אַ משקה פאַר אַ פּערזאָן וואָס לײדט פון אַ היטציגע קראַנקהײט, זאָל מען אַרײנלעגען בלױז 4 לעפעלעך צוקער.

אַם שעהנסטען איז, איבערצוזױען לעמאָנאָדע אײדער מען סערווירט.



672. אייד־קריעם, א. ז. וו.

גוטער און געזונדער אייד־קריעם קען געמאכט ווערען פון א ציר-זאמענמישונג פון מילך און קריעם, אָבער גוטער און געזונדער אייד־קריעם קען ניט געמאכט ווערען פון ארראד-רוט, קאַרנסטארטש און דזשעלאַטין.

אייד־קריעם זאָל זיין אַ קיהלענדע געטראַנק־שפּיז, אי אַנגע־נעהם, אי געזונד. איבערהויפט דאַרף מען אַכטונג געבען אום זומער וואָס מען לעגט אַרײַן אין מאַגען. דערפאַר וואַרנען מיר יעדע ווירטהײַן, אַז דער בעסטער אייד־קריעם איז יענער, וואָס ווערט געמאכט אין דער היים, און דיעזער וואָס ווערט געמאכט אין דער היים, זאָל זיין רײַן פון שעדליכע שטאָפּען.

673. וואַנילאַ אייד־קריעם.

פאַר יעדען קוואַרט קריעם אָדער מילך, זאָל מען צוגעבען פון אַ האַלבעם ביז דריי־פּערטעל פונט צוקער. נעהמט אַ העלפט פון דער מילך אָדער קריעם, וואָס דאַרף פּערברויכט ווערען און לעגט עס אַרײַן אַרײַן מיט'ן צוקער אין אַ דאָבעל־באָילער. מיט פּלייסג 10 מינוטען דורכאַנאַנד. נעהמט אַוועק פון פייער און לאָזט עס זאָל זיך אַבקהלען. דאָן גיסט צו די איבריגע מילך אָדער קריעם און צוויי עס־לעפעל וואַנילאַ־עקסטראַקט. לעגט דאָס אַרײַן אין פּריזער (פּריהרער) און פּריהרט דאָס אַײַן דורך בעשטענדיגעס דרעהען.

674. טשאַקאָלאַט אייד־קריעם.

גיט צו אַ האַלבעם פונט צוקער צו אַ קוואַרט מילך אָדער קריעם. לעגט אַרײַן צוויי אונצעס אָנגעריבענע טשאַקאָלאַט מיט'ן צוקער און

א העלפט מילך, און טהוט דאָס זעלבע ווי מיט וואַנילאַ אייז־קריעם. מיט טשאַקאָלאַד אייז־קריעם זאָל די מילך, צוקער און טשאַקאָלאַט איבערגעזיעגען ווערען ווען מען נעהמט זיי אוועק פון דעם פייער. דאָס פעהינדערט עם זאָלען ניט ווערען קיינע צוזאמענגעשלאָגענע שטיקער.

675. ביסק אייז־קריעם.

דאָס איז געמאַכט פון זעהר טרוקענע מאַקאָרונס. וואָס אַלט־געבאַקענער אַלץ בעסער. מען קען אויך צולעגען אירגענד אַן אַרט זיסע טאָרטען אָדער קייק. צו אַ קוואַרט מילך אָדער קריעם זאָל מען צולעגען זעקס אונזעס מאַקאָרונס. דאָס זאָל מען אַריינלעגען אין קריעם צוזאַמען מיט וואַנילאַ־פּלייוואָר.

676. פרוכט אייז־קריעם.

די פרוכט, ענטוועדער פריש אָדער פּרעזערווירט, זאָל צושלאָגען ווערען אין אַ ווייכער קאַשע און דאָס אַריינלעגען אין הייסען קריעם. אָבער, ווען מען וויל, קען מען אויך אַריינלעגען נאַנצע פרוכטען. דאַן זאָל מען לאָזען עם זאָל זיך אָבקהלען, צוגיסען דעם איבריגען קריעם אָדער מילך און איינפּרירען.

677. וואַטער אייסעם.

וואַסער־אייז, אָדער וואַטער־אייס, איז פונקט ווי מיט אייז־קריעם, מען קען עם מאַכען אויף צווייערליי אופנים. דער צוקער און דאָס וואַסער זאָל מען קאַכען, אָדער מען קען זיי געברויכען ניט גע־קאַכט. אָבער, געקאַכט איז בעסער. דער סירופ זאָל אימער קאַכען פונקט 5 מינוטען, אָבגעשוּימט און אָבגעזיעגען. נאָר זויערע פרוכטען ווערען געברויכט צו דיזען צוועק. אייסעם דאַרף מען ניט אזוי פיעל מישען ווי קריעם, דערפאַר אָבער דויערט עם לענגער צום איינפּרירען.

678. לעמאן אָדער אַראַנדזש אייז.

שטיקלעך צוקער איז דאָס בעסטע צו געברויכען פאַר אייסעס. צורייב אַ טוטץ שטיקלעך צוקער מיט די שאַלאַכצער פון אַ טויז יע-מאָנס אָדער אַראַנדזשעס. דריק אויס דעם זאַפט און גיס דאָס אַרויף אויפ'ן צוקער אין אַ האַלבען פּאָינט וואַסער. דאָן מאַך אַ סירופּ מיט אַ קוואַרט וואַסער און אַ פּונט צוקער געקאַכט צוזאַמען. לעג דאָן אַריין דעם צוקער און לעמאָנס, זאָל עס אַזוי שטעהן אַ שטונדע, מיט גוט דורך, זייע אָב און לאָז עס איינפריהרען.

679. שערבּעט.

שערבּעטס זיינען עהנליך צו וואַטער-אייסעס, אָבער מען דאַרף זיי מעהר מישען ביים פריהרען.

מען דאַרף צושלאָגען איין ווייסעל פון אַן איי מיט אַביסעל מעהל צוקער און מאַכען דערפון אַ גרויסען שוים. אין אַ שערבּעט געברויכט מען אויך דזשעלאַטין. ווי געוועהנליך געברויכט מען אַ פּונט צוקער צו אַ קוואַרט וואַסער, אָבער מיט זעהר זויערע פּרוכטען, ווי לעמאָנס, קען מען צוגיסען מעהר אַביסעל וואַסער.

די אַלגעמיינע רעגעל איז, צו קאַכען דעם צוקער מיט'ן וואַסער צוזאַמען 5 מינוטען, דאָן צולעגען דעם זאַפט פון דער פּרוכט און איינפריהרען.

לעמאָנס, אַראַנדזשעס און עהנליכעס, זיינען לייכט דערמיט אומד צוגעהן, אָבער פּערשיעדענע בערריעס, אַפּריקאטס, טשעריעס און פיטשעס מוז מען פריהער גוט צורייבען און דאָן דורכדריקען דורך אַ זיפ, אום אַרויסצוצוהיען אַזוי פיעל זאַפט ווי מעגליך.

680. פּריזערס.

אין אַלע גרויסע און קלענערע שטעדט פון אַמעריקא, געפינט מען צו קויפּען פּריזערס, אָדער פריהערס פאַר אייזקריעם,

עס זיינען דאָ פערשיעדענע, גאָר קליינע און גאָר גרויסע. מיט מאַנכע פון די עזע פריזערס ווערט געגעבען אַ פאַרשריפט ווי אומ-צוגעהן מיט זיי ביים איינפריהרען. דאָס זאָל פינקטליך נאָכגעפאַלגט ווערען.

דער פריזער זאָל אויך געהאַלטען ווערען זעהר ריין און איבער-הויפט טרוקען ווען מען געברויכט איהם ניט. דאָס מינדעסטע ביסעל ראָסט, איז סם.



681. קענדיעס.

ביים אמעריקאנער שפיעלט א גרויסע ראָלע די היימיש-געמאכטע קענדי.

קענדי אָדער צוקערקעס, איז אי א שפיין, אי אמאָל, א נויטהי ווענדיגקייט פאר'ן קערפער. איבערהויפט דארפן דאָס האָבען קינדער. דערפאר זאָל די קענדי זיין ריין און גוט.

682. באַמער סקאמטש.

א האַלבע קאָפע עססיג, א האַלבע קאָפע צוקער, איין קליין שטיק קעל פוטער. מיש דאָס פריהער גוט אויס, דאָן שטעל עס קאָכען אויף א האַלבע שטונדע. צום ענדע גיס עס אויס אויף א פלאַכען טעלער.

683. טשאַקאָלאַט קארמעלס. נומ. 1.

איין קאָפע מאָלאַסעס, איין קאָפע צוקער, איין קאָפע מילך. מיש דאָס אויס און קאָך עס אזוי לאַנג ביו דאָס ווערט דורך און דורך גע-צוקערט. לעג אריין א קאָפע ניט זיסע טשאַקאָלאַט און א קליין שטיק קעל פוטער. צומאָהל דעם טשאַקאָלאַט און קאָך עס אייניגע מינוטען גיס עס אריין אין גרויסע פלאַכע בלעכלעך גוט אונטערגעשמורט מיט פוטער. ווען עס איז ביינאהע קאלט, זאָל מען עס צושנידען אויף קליינע פיער-עקיגע שטיקלעך.

684. טשאַקאָלאַט קארמעלס נומ. 2.

צוויי פונט ברוינעם צוקער, א פערטעל פונט טשאַקאָלאַט, ניט קיין זיסען, איין קאָפע זיסע מילך, אן עס-לעפעל פוטער. צומאָל דעם טשאַקאָלאַט און מיש עס אויס מיט דער מילך. מאַך א קריעם פון

דער פוטער און צוקער צוזאמען. גים אויף דעם ארויף די טשאקאלאט מיט דער מילך. צושלאגן עס גוט צוזאמען און קאך עס א האלבע שטונדע. דאן גים עס אריין אין בלעכען אונטערגעשמירט מיט פוטער, און ווען עס איז שוין ביינאהע קאלט, צושנייד דין פיערעקיגע שטיקלעך.

685. קאקא-נום קענדי.

מיש אויס אָנדרערטהאַלבען פונט צוקער פון דער מילך פון איין קאקא-נום. שטעל עס אויפ'ן פייער און עס זאָל דאָרט לאַנגזאַם גריי-כען דעם קאך-פונקט. דאן קאך עס 5 מינוטען, לעג צו די קאקא-נום, נאָכדעם ווי זי איז אָנגערײבען געוואָרען. קאך נאָך 10 מינוטען, וועהר רענד דעם זאָל מען גוט מישען אום עס זאָל ניט פערברענט ווערען. גים עס דאן אויס אויף טעלער אונטערגעשמירט מיט פוטער און צושנייד עס אין רונדע שטיקלעך. עס דויערט, ווי געוועהנליך, צוויי טעג, ביז דיעזע קענדיעס ווערען פעהארטעוועט.

686. פרוכט קענדי.

צושנייד א האלבעס פונט פייגען אויף קליינע שטיקלעך. לעג אריין אייניגע גוט-צושניטענע טייטלען און פערצוקערטע פאינעפעל, טשערריעס און נים גענוג עס זאָל צוזאמען ווערען איין פונט. נעהם א בלעכענע פאן, איין אינטש דיק, שמיר גוט אויס מיט פוטער; לעג אריין צוויי פונט גראנולירטען צוקער אין דער פאן, גים צו א האלבען פאינט וואסער, מיש ביז דער צוקער ווערט באַלד צוגאַנגען. דאן שטעל ארויף די פאן אויפ'ן פייער און קאך אזוי לאַנג, ביז דו נעהמסט ארויס אויף א לעפעל אביסעל צוקער, ווארה עס אריין אין אייז-וואסער און דאָס ווערט אזוי הארט, אז ארויסנעהמענ-דיג ברעכט זיך עס ווי גלאָז. לעג א דינע רייהע פרוכט אין דער פאן אויסגעשמירט מיט פור-טער, גים ארויף אביסעל פון דעם צוקער, דאן לעג אריין די איבריגע פרוכט, גים ארויף דעם גאַנצען צוקער און לאָז עס שטעהן ביז עס

ווערט ביינאהע קאלט. דאן צושנייד עם מיט א שארפעס מעסער אין לאנגע שטיקער (בארס — bars).

687. פאָדזש.

איין פונט צוקער, צוויי פונט ברוינעם צוקער, איין קאָפּע גוטע מיִלך אָדער קריעם, א האַלבע קאָפּע פוטער, אן עס־לעפעל וואַנילא. זאָל דאָס אלעס, אויסער די וואַנילא, לאַנגזאַם קאָכען אַ 15 מינוטען. דאָן לעג אַריין די וואַנילא און צושלאַנג ביז עם ווערט האַרט. אזוי דאַרף מען שלאַגען פון 10 ביז 15 מינוטען. גיס עם אַריין אין אַ פאַן, און ווען עם ווערט קיהל, זאָל מען עם צושניידען אין פיער־עקיגע שטיקלעך.

צו מאַכען טשאַקאָלאַט פאָדזש, זאָל מען צומישען פון א פערטעל ביז א האַלבעס פונט צוריבענע טשאַקאָלאַט. די קאַראַמעלס דאַרפען זיין ווייך און זעהר געשמאַק.

688. וועלעסלי פאָדזש.

איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע מיִלך, פוטער אזוי גרויס ווי אן איי, פיער פולע טהעע־לעפעל קאָקאָ, איין טהעע־לעפעל וואַנילא, און לאָז זיי אלע בלוין אויפקאָכען.

689. קריסמאַליזירטע נים.

קאָך אויף אן עס־לעפעל פוטער און איין גרויסע קאָפּע צוקער מיט דריי עס־לעפעל וואַסער. עם זאָל זיך אזוי לאַנג קאָכען ביז עם ווערט פערצוקערט אויפ'ן לעפעל. מיש אַריין די נים, נעהם אַרונטער פון פיער און מיש גוט אויס ביז יעדעס שטיקעל נום איז בעדעקט מיט צוקער. דאָן גיס עם אויס אין אַ כלי אונטערגעשמירט מיט פוטער.

690. עווערטאָן, מאַפּי.

נעהם דריי פונט פון דעם בעסטען ברוינעם צוקער, קאָך זיי אויף

מיט אָנדרטהאַלבען פּאַינט וואַסער, ביז די קענדי ווערט פּערהאַר-
טעוועט ביי אַ פּראָבע אין קאַלטעם וואַסער. דאַן לעג אַריין אַ האַלבעם
פּונט פּרישע, זיסע פּוטער, וואָס זאָל ווייך מאַכען די קענדי. קאָך
עטליכע מינוטען ביז אַלעס ווערט וויעדער האַרט. גיס אַריין אין
שיסעלעך. אויב מען וויל, קען מען אַריינלעגען לעמאָן-פּלייוואָר.

691. אַלט-מאָדישע מאָלאַסעס קענדי.

עס מאַכט ניט אויס וויפּיעל קענדי מען וויל מאַכען, נאָר די
ווירטהין זאָל אויסרעכענען, אז דער קעסעל זאָל בלוין אויף אַ פּערטעל
אָנגעפּילט ווערען מיט גוטע מאָלאַסעס. דאָס זאָל מען אַרויפּשטעלען
אויף אַ לאַנגזאַמעם פּייער און קאָכען אַ האַלבע שטונדע. וועהרענד
דעם זאָל מען האַלטען אין מישען, ערשטענס עס זאָל ניט אויסלויפּען
און צווייטענס עס זאָל ניט ברענען. ווען מען וואַרפט אַריין אַביסעל אין
קאַלטעם וואַסער און דאָס ווערט האַרט שנעל, צוברעכט זיך ווען מען
גיט עס אַ קלאַפּ, זאָל מען אַריינלעגען אַ טהעע-לעפעלע סאָדא, שנעל
אויסמישען און אַריינגיסען אין בלעכלעך אונטערגעשמירט מיט פּוטער,
אום עס זאָל זיך אַבקיהלען.

ווען די קענדי איז שוין גענוג קיהל, אום צו קענען אומגען
דערמיט, זאָל מען זיך אַיינרייבען די הענד מיט פּוטער און נעהמען
די קענדי און ציהען. וואָס מעהר די קענדי ווערט אזוי געאַרבייט ביים
ציהען, אַלץ שעהנער ווערט זי אין קאָליר. מען קען זי מאַכען ביינאהע
ווייס.

692. פינאַט בריסעל נומ. 1.

איין פּונט נראַנזירטען צוקער, מיש ביז עס ווערט צושמאַלצען
און הויבט אָן ווערען ברוין. לעג אַריין די פינאַטס, מיש גוט דורך און
לעג אַריין אין אַ פּאַן אויסגעשמירט מיט פּוטער.
דאַן קאַטשעל עס אויס מיט אַ וואַלגעהאַלץ, וועלכער איז בע-
שפּרינקעלט געוואָרען מיט פינאַט-מעהל, אָדער דעם שטויב פּון די
צובראָכענע פינאַטס. אַלעס מוז געמאַכט ווערען זעהר שנעל.

693. פינאט בריסעל נומ. 2.

לעג אריין צוויי קאָפּעס גראַנולירטען צוקער אין אַ הייסער פּאָן
און האַלט עס ביי דער זייט פון אויווען ביז עס ווערט צושמאַלצען.
דאָן לעג אַריין איין קאָפּע צוהאַקטע פינאטס. גיס דאָס אַלעס שנעל
אַריין אין בלעכען אויסגעשמירט מיט פּוטער.

694. פּרוכט געטראַנק.

צו אַ פּאַינט פּרעזערווירטע אָדער פּרוכט סטראָבערי זאַפט, לעג
צו אַ קאָפּע אַראַנרוש און אַ קאָפּע לעמאָן זאַפט און אַ האַלבע קאָפּע
צורבענע פּאַינפעל. מיש דאָס אַלעס אויס צוזאַמען מיט אַ קוואָרט
אַייז-וואַסער. לעג אַריין אַ פּאַינט צוקער און צושלאָג גוט אַלעס צו-
זאַמען. אָדער אויב דו ווילסט זיך נעהמען עקסטראַ מיה, קאָך דעם צו-
קער און אַ העלפט פון וואַסער צעהן מינוטען ביז עס ווערט אַ סירופּ.
לעג אַריין די פּרוכט זאַפט איידער דער סירופּ ווערט אוועקגענומען
פון פּייער. דאָן לעג אַריין דאָס איבריגע אין וואַסער, און לאָז דאָס
אַבטיהלען.



Matza Pudding.

Break about 3 matzas into small pieces, pour some warm water over it, and let it stand for a few minutes; then strain the water, season the matza with salt, add 4 spoonfuls of fat and mix thoroughly, put some fat into a pudding pan, make the pan hot; put in the matzas, then bake it until it is done.

Matza Flour Pudding.

Mix a glass of matza flour with some salt and pepper, boil $\frac{1}{2}$ glass of water with $\frac{1}{2}$ glass of fat, pour it into the matza flour; mix well, and let it cool off a little; then beat two eggs into the mass, mix well; if the dough is too stiff, you may add some water. Knead the dough well, pour some fat into a pudding pan, make the pan hot, put in the dough, and place the pan into the stove for baking. Don't bake it too long.

Krämpchen (Fritters).

Chop some meat (raw, or cooked meat left over) for stuffing. Prepare dough as for noodles, roll it thin, cut the sheet into pieces of about 2 inches square. Put some of the chopped meat or hash into the middle of every square; then one point of the dough is put over to the opposite one, forming a triangle, and both sides are pasted together, so that the stuffing is enclosed. The Krämpchen are now put into broth (prepared beforehand, with other meat) and cooked until the dough becomes entirely soft.

ORIGINAL JEWISH DISHES.

Schalet or Tscholnt.**(Sabbath Porridge.)**

To be prepared on Friday afternoon. Wash white beans, put them into a pot or pan with some pieces of marrow-bone, put some barley, add a piece of fat meat, and season with salt; cover it up tightly, and send it to a neighboring baker who will place it into a sealed oven; there it will remain until Saturday noon, when it should be taken home. Those who desire can cook the schalet in their own homes, provided they keep their stoves hot for the time necessary.

Kugel (Sabbath Pudding).

This is prepared of soaked bread, flour, much fat, spices and pepper, also eggs. Stir all this together thoroughly, smear the pot with fat, put in the mixture, cover the pot, and send it Friday afternoon to the bakery where it will remain till Saturday noon; it will then be brown-baked and delicious.

Noodle Pudding.

Boil broad noodles, strain the water, put some fat and salt, beat 3 eggs into it, add about $\frac{1}{2}$ glass of sugar and $\frac{1}{2}$ lb. of cocoanut, and stir it. Heat a pan, put some fat into it, put in the mixture and place the pan into the stove. When it is baked, beat two whites of eggs, stir them with two tablespoonfuls of sugar and one spoonful of vanilla, baste the pudding with this mixture, and put it into the stove for a few minutes.

SPECIAL HINTS FOR YOUNG HOUSEKEEPERS.

1. In making soups or gravies which require colouring the outer skins of the onion should be left on. Mushroom skins are also useful for this purpose, and impart a pleasant flavour.

2. When chopping onions, let cold water run on the wrists for a minute. This will prevent the eyes from watering.

3. When the juice of lemons is required, and the lemons are hard, place them on a baking sheet in the oven for a few minutes; they will become quite soft. To keep them from getting mouldy, wrap each one in tissue paper, and keep separate.

4. Stale scraps of bread should be put in a tin in the oven, and baked a nice brown. When quite crisp, they should be pounded and bottled. These "raspings" will be found very useful.

5. Bread should be kept in a glazed earthenware pan, which should have a cover, and must be cleaned frequently.

6. Milk is the best thing for removing *fresh* ink stains, but it must be applied immediately, and the stained part washed.

7. A little powdered sugar sprinkled on a fire, which is almost out, will invariably revive it. Salt sprinkled on a fire clears it for grilling, roasting, etc.

8. All stores should be kept in air-tight tins or glazed jars.

HINTS ON CLEANING KITCHEN UTENSILS.

Saucepans should always be filled immediately after use, with hot water and soda. When they have stood some time, they must be scoured well, inside and out, with silver sand, well rinsed in hot water, and thoroughly dried in front of the fire. The lids must be wiped, and hung up separately.

Frying-pans should never be washed, but should be wiped thoroughly clean with soft paper immediately after use.

Tin vessels must be thoroughly washed in hot water, dried, lightly covered with whiting, and then rubbed bright with wash-leather.

Kitchen tables must be washed over with a wet cloth, sprinkled with silver sand, and thoroughly scrubbed, the way of the grain, with hot water and soda. All the sand must then be carefully wiped off with a damp cloth. Should the table be very greasy, damp fuller's earth must be used instead of sand.

Pastry boards and wooden utensils must be washed over with a wet-cloth, sprinkled with crushed soda and boiling water, then scrubbed well, the way of the grain, and dried with a cloth.

Knives must be placed in a jug, and covered with hot water as far as the haft, then wiped quite dry, cleaned with bath brick on a wooden board placed in a slanting position. When quite bright, the dust must be wiped off with a dry cloth.

The prongs of *forks* must be cleaned with a piece of rag dipped in bath brick.

Plates and dishes must be washed in hot water and soda, then rinsed in cold water, and left in the plate-rack to dry.

Tea (Russian Style).

Use a small earthenware tea-pot, thoroughly clean. Put in two teaspoonfuls of tea leaves, pour over it boiling water to one-fourth of the pot, and let it stand three minutes. Then fill the pot entirely with boiling water and let it stand five minutes. In serving dilute with warm water to suit taste.

Fried Eggs. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter; pepper and salt to taste.

Make the butter hot in a frying-pan, break the eggs into a cup and slip them carefully in without breaking the yolks, and fry 3 or 4 minutes. Take them out with a slide and serve hot.

Porridge. Time—45 minutes.

2 oz. coarse oatmeal, $\frac{1}{4}$ teaspoonful salt, 1 pint water, milk and sugar.

When the water boils fast, add the salt, then sprinkle in the oatmeal. Boil gently 5 minutes, stirring constantly. Then let it simmer 30 minutes more, stirring often. Turn into hot soup-plates, and serve with milk and sugar, or with golden syrup.

Savoury Omelet. Time—10 minutes.

2 eggs, 1 oz. butter, a pinch of salt and of pepper, $\frac{1}{2}$ teaspoonful chopped parsley, $\frac{1}{2}$ teaspoonful chopped herbs.

Melt the butter in a small frying-pan, beat up the eggs in a basin with the parsley, herbs, pepper and salt. Pour the mixture into the pan, allow it to cook for 2 or 3 minutes; double it and shake it off on to a hot plate. While the omelet is cooking, pass a knife round the edges of it, and shake the pan to keep it from sticking.

Chocolate. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

4 oz. chocolate, 2 gills water, 1 pint milk.

Grate the chocolate, put it in the saucepan with the water, set it on the fire and stir with a wooden spoon till the mixture becomes rather thick, then work it very quickly for a few minutes with the spoon. Stir in the boiling milk gradually and serve.

Cocoa. Time—10 minutes

2 teaspoonfuls cocoa, 1 teaspoonful cold water or milk, 1 teacupful boiling water or milk.

Mix the cocoa to a smooth paste with the cold water, pour the boiling water gradually over it, and boil it for 3 minutes.

Coffee in a Coffee-Pot.

Scald the coffee-pot with hot water. Put the coffee in above the strainer, pour the boiling water over it very gradually, and while it is running through, place the pot where it will keep very hot. As soon as all the water has run through, serve with boiling milk, and sugar to taste. Use 1 heaped teaspoonful for each person and 1 extra.

Tea (English Style).

Scald the tea-pot. Allow 1 teaspoonful of tea to each person, and one extra. When the water boils, pour off the water with which the pot was scalded, put in the tea, and pour boiling water over it. Let it draw 3 minutes. Tea should never be allowed to remain on the leaves. If not drunk as soon as it is drawn, it should be poured off into another hot tea-pot, or into a hot jug, which should stand in hot water.

the dish, put the strip round it, wet the strip, and press the rest of the pastry on to it. Trim neatly, ornament, and bake about $\frac{1}{2}$ hour. When half done brush over with cold water.

Stewed Fruit.

Cherries, currants, raspberries or plums, white sugar, water.

All these fruits require picking, and washing in cold water. Place the fruit in the stew-pan with the sugar and sufficient water to cover it, and simmer till tender. Cherries, red currants and raspberries stewed together and poured over a slice of bread or a penny sponge cake, make a delicious summer sweet.

Stewed Prunes. Time—2 hours.

1 lb. prunes, $\frac{1}{2}$ lb. white sugar, $\frac{1}{2}$ pint water, stick cinnamon or lemon-rind to taste.

Soak the prunes over-night in cold water. Next morning put them in a stew-pan with the sugar, water and flavouring, and stew slowly about 2 hours.

Rice Pudding. Time—2 $\frac{1}{4}$ hours.

1 $\frac{1}{2}$ oz. rice, 1 pint milk, 1 tablespoonful brown sugar, 1 oz. butter, grated, nutmeg or cinnamon to taste.

Grease a pie-dish, wash the rice and put it into the dish with the sugar. Pour 3 gills of milk over it, sprinkle the top with the nutmeg or cinnamon and small pieces of butter, and bake in a moderate oven about 2 hours. Add the remaining gill of milk by degrees, as the rice swells.

Tapioca and Sago Puddings are made in the same way, but the grain should be soaked in cold water first.

6. Bake in the hottest part of the oven for the first five minutes, then remove to a cooler part.

7. Warm jam separately, and place it in the tart at the last minute. To keep the shape of the tart, place a piece of bread in the centre whilst baking.

To Bake Puddings.

All puddings containing starch, such as rice, sago, macaroni, etc., must be baked slowly in a moderate oven, so that the starch globules may have time to swell, burst, and absorb the milk. Custards must also bake very slowly. Puddings containing flour must bake longer than those made with bread, etc.

Bread Pudding. Time—1¾ hour.

½ lb. scraps of bread, 2 oz. suet, 1 oz. candied peel, ¼ lb. currants, raisins, or sultanas, ¼ lb. brown sugar, 1 egg.

Soak the scraps of bread in cold water, then squeeze very dry, put into a basin and beat out the lumps; chop the suet fine, clean the fruit, shred the peel, and beat the egg. Mix all the dry ingredients, then add the egg and a little water, if required. Grease and sugar a pie-dish or tin, fill with the mixture, and bake about 1 hour.

Fruit Pie. Time—1 hour.

6 oz. flour, 2 oz. clarified fat or dripping, 1 lb. fruit, ½ teaspoonful baking-powder, 2 oz. brown sugar.

Prepare the fruit, and half fill the pie-dish with it; add the sugar, then the remainder of the fruit, and a little water. Rub the fat into the flour, add the baking-powder, salt, and sufficient water to make a stiff paste. Roll this out to the shape of the dish, but larger; cut off a strip, wet the edge of

Mashed Potatoes. Time—1 hour.

Boil the potatoes, mash them through a sieve, or beat them with a fork. Add a little dripping or butter, and brown in the oven.

Boiled Rice. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

$\frac{1}{2}$ lb. rice, $\frac{1}{4}$ teaspoonful salt, 4 quarts boiling water.

Well wash the rice in cold water, then put it into the boiling water with the salt, and let it boil fast 15 to 20 minutes. When it is quite tender, strain it into a colander, turn the cold water tap on to it for 2 or 3 seconds. Then place it in a dry saucepan by the side of the fire, with the lid half on, to dry and get hot. Shake it occasionally to prevent it burning, and serve.

PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES.

Hints on Making Pastry.

1. Have everything particularly clean and dry.
2. Pass the flour through a wire sieve, and rub in the butter or fat with the *tips* of the fingers only.
3. Keep everything cool. Always mix the paste with *cold* water. To prevent hot hands wash them in *hot* water.
4. Roll out a short crust *once* only. If baking- powder be used, make and bake the pastry as quickly as possible.
5. Test the oven by placing a small piece of bread on **the** shelf. If it brown in half a minute the heat is correct.

Boiled Potatoes. Time— $\frac{3}{4}$ hour.

Potatoes should be well brushed, dropped into a basin of cold salt and water, and when a saucepan of water boils they should be placed in it. When a fork will pierce them easily, they are done. The water must then be strained off, the saucepan drawn to the side of the fire, a clean cloth folded over the top of the saucepan, and the lid pressed down on to it. This dries the potatoes, and makes them a good colour. They should be held in a cloth and peeled, then re-heated for a minute. *New potatoes*, if well brushed or scraped, do not require peeling.

Cabbages, Cauliflowers, Greens, and Savoys.**Time— $1\frac{1}{2}$ hour.**

Cut off the faded outside leaves and hard part of the stalk, and wash the vegetables well. Cook in plenty of boiling water, with a tablespoonful of salt to every half-gallon. If the water is very hard, add some carbonate of soda. Boil with the lid off till the stalk is soft.

Stewed Carrots. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

Scrape carrots carefully and cut in thick pieces. Place them in sufficient water to cover them and stew till tender. Then evaporate water till only half remains. Add a little dripping, flour and pepper and toss carrots gently in pan till they are coated with their own juice, and serve.

Fried Potatoes. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

Brush the potatoes, peel them very thin, slice them, dry them, and fry them a light brown in hot fat.

into boiling water with a little salt and a small piece of soda in it. Let them boil very fast with the lid off, until tender. Drain the water off and serve.

Boiled Green Peas. Time—20 to 30 minutes.

Shell and pick them over, wash them in cold water, drain them. Throw them into boiling water, add a teaspoonful brown sugar, a little mint and salt. Boil until quite tender, drain off the water, and serve in a hot dish with the mint.

Dried Green Peas. Time—4 hours.

Soak over-night; next morning put them in a jar in the oven with plenty of water, salt and a spoonful of sugar. Stew gently for 3 or 4 hours, until quite tender. A pinch of carbonate of soda may be added to the water, to improve the colour of the peas. Serve either with gravy, or a little butter, pepper and salt.

Jerusalem Artichokes. Time—½ hour.

Peel and wash them, place in cold water with a little salt and lemon-juice, and cook till soft. They can be served either with gravy or butter sauce.

Baked Potatoes. Time—1½ hour.

Choose potatoes of equal size. Brush them very clean, drop them into a basin of cold salt and water, then dry them. Place them on a baking sheet, and bake in a moderate oven. When a fork will pierce them easily they are baked. The skins should never be eaten.

Another way.—Brush the potatoes, peel them very thin, parboil them, then brown them under the meat.

for 1 hour before they are cooked. This draws out all the insects they contain. Carrots should be scraped, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Turnips must be peeled thickly, then cut up and thrown into cold water till they are cooked. Onions must be peeled, then, as a rule, sliced or chopped.

3. Green vegetables should be thrown into boiling water with a little salt and small piece of soda, boiled quickly for a few minutes and then simmered until tender.

4. A crust of bread should be boiled with cabbages, greens, etc. This takes off the disagreeable smell.

5. Vegetables must never be left over-night in saucepans, for a poison would be produced.

6. All the waste part of vegetables should be dried under the grate, then burnt at once, *never thrown into the dust-bin*. By this means all unwholesome smells are avoided.

Baked Beetroot. Time—3 hours.

Boil a large beetroot about 2 hours, be careful not to pierce it. When cold mash it very smooth, add a little dripping, pepper, salt and stock. Place in a greased basin and bake for 1 hour.

Broad Beans. Time—¾ hour.

Shell, wash and drain them. Throw into cold water with a little salt and a bunch of parsley. Boil until soft (20 to 30 minutes), then drain them. Serve either with melted butter or gravy.

French Beans. Time—¾ hour.

String the beans, cut each slantwise into 2 or 3 pieces, wash them well in cold salt and water, drain them, and throw them

Stew.

Cut up some onions and fry them slightly; cut meat into small pieces, put it into the fried onion, add some salt and pepper, pour some water, and let cook. Then put in potatoes cut into small pieces, add a tomato, likewise cut small, and let it cook. Take some flour, dilute it with some broth and let it cook for some time; then mix it with the stew.

Gulash (Hungarian Stew).

Fry some onions with fat; cut some meat (usually beef) into small pieces, put in the fried onions, add some salt and red pepper, pour some water, and let it cook; stir with a spoon, so it may not char. When the meat is done, cut some potatoes into it and mix well. Cook some fat, put a spoonful of flour and boil until it becomes entirely brown. When it is done, pour some gravy into the flour, mix well, pour it into the meat, let it cook a little, and then it is ready.

Potato Surprise. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

2 oz. lean cooked mutton, 1 potato, pepper and salt.

Choose a large potato, parboil it without peeling, cut a small piece off the end and scoop out the inside. Mince the meat fine, flavour with pepper and salt, mix with a little gravy and fill the potato. Cork up the end with the piece cut off and bake about 20 minutes.

VEGETABLES.

Hints on Preparing Vegetables.

1. Vegetables keep best on a stone floor.
2. All green vegetables should be laid in cold salt and water

To Clarify Fat.

Cut up any scraps of cooked or uncooked fat into small pieces, place in a saucepan, add just sufficient cold water to cover them, stir often, and simmer with the lid off till nothing is left of the pieces of fat but brownish scraps. Strain into a basin, and when cold, a hard white cake will be formed, which will keep good some time. This fat makes excellent pastry, and can be used for frying.

Irish Stew. Time—2 hours.

1 ½ lb. breast or scrag of mutton, 2 lbs. of potatoes, 1 pint water, 3 onions, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful salt, ½ teaspoonful pepper.

Cut the meat into neat pieces, removing some of the fat, peel and slice the potatoes and onions. Mix the flour, pepper and salt on a plate, and dip each piece of meat into this mixture. Put a layer of potatoes at the bottom of the saucepan, then one of meat, then one of onion, covering with a layer of potatoes. Pour the water over the whole and stew slowly, or bake in the oven 1 ½ hour, stirring occasionally.

Liver. Time—½ hour.

½ lb. liver, 1 gill water, 2 tablespoonfuls flour, 2 oz. dripping; pepper and salt to taste.

Cut the liver into slices about one-third of an inch thick. Dip each piece into one tablespoonful flour mixed with pepper and salt, and fry in hot fat. Take out the liver, put it on a hot dish. Mix one tablespoonful flour carefully with the water in a separate basin. Add this gradually to the contents of the frying-pan; let it boil and thicken. Pour it over the liver and serve.

Put the beef on in cold water, bring it to the boil, then simmer for three hours, reducing the water to one pint. Add the vinegar, onions, and other ingredients. Stew in the oven (if possible) for two hours, but if the saucepan is too large for the oven, let the meat continue to simmer on the stove. Half an hour before serving, thicken the gravy with flour, sugar, and browning.

Roast Beef (Russian Style).

Clean the beef thoroughly, cut some onions into it, put salt and pepper, add some water, and let it cook well. Then peel a potato or two, and put them under the meat. When the meat becomes brown, leave it and cook until it becomes brown on the other side.

Smoked Beef.

Soak over-night in cold water; next morning place it in cold water, and simmer till quite tender, reckoning $\frac{1}{2}$ hour to the pound.

Beef Steak. Time—20 minutes.

Heat the gridiron, put in the steak, turn the gridiron four times at intervals of 2 minutes, then eight times at intervals of 1 minute. Sprinkle with pepper and salt, and serve on a hot plate.

Chops are done in the same way, turning the gridiron twice at intervals of 2 minutes, and six times at intervals of 1 minute.

To make steak tender: beat it well, and rub into it a small pinch of carbonate of soda.

holds hot water should be used, so that the steam from the water may prevent the dripping from burning. Place the meat on a trivet in the tin, flour the meat, sprinkle it with salt, put it in the hottest part of the oven for the first few minutes, then remove it to a cooler part, baste well, and turn it over occasionally. (For time and gravy see Roast Meat.)

To Boil Meat.

Weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up. Put the meat into boiling water, boil five minutes, then draw the saucepan to the side of the fire, and simmer; keep the meat well covered with water; serve with a teacupful of its own liquor. Never throw away the liquor in which meat has been boiled; it makes excellent soup.

To Roast Meat.

Have a bright and clear fire; weigh the meat, allow twenty minutes to each pound, and twenty minutes extra for dishing up; flour the joint well, and sprinkle it with salt; let it roast quickly the first ten minutes, then put it farther from the fire, and let it cook more slowly, basting often; flour occasionally. When dishing up, pour the dripping out of the pan, and set it aside. Add one pint or more of boiling water to the brown lumps under the dripping, and put it in the hottest part of the oven. Pour this gravy over the meat and serve.

Beef a la Mode. Time—5 hours.

3 lbs. lean brisket, 1 quart water, $\frac{1}{2}$ gill vinegar, 4 Spanish onions, 2 oz. mustard seed, 1 oz. long pepper, $\frac{1}{2}$ teaspoonful ground ginger; salt to taste; a thickening of flour, sugar, and browning.

pepper to taste. Form the mixture into balls with a table-spoon, flatten them into cakes, brush over with beaten egg, toss them in bread-crumbs, and fry in oil. This mixture may also be made into a large fish-cake, by putting it into a greased tin and baking it in the oven about $\frac{1}{4}$ hour.

Stuffed Fish.

Clean the fish thoroughly, cut it into pieces about $1\frac{1}{2}$ inches wide, season the pieces with salt and let them stand for some time. Cut up onions into thin slices and chop them fine. Wash the fish, free the meat from the skin and bone, leaving the skin whole; put it upon the chopped onion, and chop it fine; beat an egg into the chopped mass, season it with salt and pepper, pour some water, and chop thoroughly, mixing well. Stuff the skin with the chopped fish, cut up an onion or two, put some pepper and salt, cover it with water, and cook it. Add some water each time the broth is boiling away. Time for cooking, about 2 hours.

MEAT.

Good meat should be firm to the touch, adhere closely to the bones, be streaked with fat, and should have a slight but not unpleasant odour.

Meat becomes much more tender if it can be hung a day or two before it is cooked.

To Bake Meat.

Baking closely resembles roasting. It is more economical, as the joint loses less weight, and if carefully attended to cannot be distinguished from roast meat. A double tin which

Pickled Salmon.

Clean the salmon thoroughly, cut it into pieces, and put these into fresh water for a half-hour. Peel and cut up a few onions into the pan, put allspice, pepper, some ginger, a bay-leaf, and a slice of lemon. Put the pieces of salmon into the pan, sprinkle salt over them, and pour half water and half vinegar. When the liquid begins to boil, skim it thoroughly and taste it; if it is sufficiently sour, slacken it with a spoonful of cold water; if it is not sufficiently sour, add some vinegar. When it is done, take the fish out, put it into an earthenware pot, strew some more spice and pepper into it; then boil good vinegar, let it cool off, and pour it into the broth in which the fish was cooked. When it gets cold, the pot is covered. In this way it will keep well quite long, provided it stands in a cool and dry place.

Soused Herrings—Time $\frac{1}{2}$ hour.

3 herrings, $\frac{1}{2}$ pint vinegar, 2 bay-leaves, whole peppers, salt, and cloves to taste.

Split and halve the herrings, roll and tie them up. Place them in a pie-dish, half cover with vinegar, add whole peppers, salt, cloves, and bay-leaves, and bake in a slow oven until they feel soft (about 20 minutes).

Fish Oakes. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

1 lb. cold cooked fish, $\frac{1}{2}$ lb. potatoes, 2 oz. butter, 2 eggs; pepper and salt to taste.

Use any remains of cold fish, or boil some fish as on page 7. Cold potatoes may also be used instead of boiling fresh ones. Mash the potatoes, add the pieces of fish broken up small, the yolk of one egg, the butter melted, and salt and

To Broil Fish.

Clean and dry the fish thoroughly, split it open, flour it, sprinkle with chopped parsley, pepper, and salt. Grease a gridiron with oil or butter, and broil the fish over or in front of a very clear fire from 10 to 15 minutes. Sprinkle with small pieces of butter before serving. Before broiling mackerel or herrings lay them in a mixture of salad oil and tarragon vinegar for an hour.

To Fry Fish.

Clean the fish, then cut it as required, and dry it very thoroughly. Beat up an egg, mix some flour, pepper and salt on a plate, dip the fish first into this seasoning, then into the egg, and when the oil has reached the right temperature, fry the fish a golden brown. Place it on soft paper on a basket lid to drain. When the oil has cooled, strain it, pour it into a jar, cover it and it will be ready for use another time. It can be used again for *fish* only.

To economize the eggs mix a little water with them.

To utilize any scraps of fried fish, heat them in melted butter, flavoured to taste.

To Steam Fish.

Fish should rather be steamed than boiled, for though more time is required the result is more satisfactory. If a fish-kettle is not to hand, place a pie-dish upside down in a large saucepan, and put the fish on it. Let boiling water always reach half way up the dish, so that the fish cooks in the steam. Add more boiling water when required.

herbs. Boil till quite tender, mix the flour and mustard to a cream with the cold water, and add to the soup. Simmer for half an hour longer and then serve.

FISH.

Fresh fish may be known by its stiffness, firmness, bright eyes, and bright red gills.

The cheaper kinds of fish, such as herrings, mackerel, haddocks, and plaice, contain more nourishment than most of the more expensive kinds. All fish must be thoroughly cleansed in salt and water, two waters at least being allowed. It must then be very carefully dried in a coarse cloth kept specially for this purpose.

To Bake Fish.

Clean and dry the fish very thoroughly, put it on a baking tin, greased with a little oil or butter, sprinkling pepper and salt over it. Cover with a well-greased sheet of paper, bake from 10 minutes to $\frac{1}{2}$ an hour, according to the size of the fish. Remove the paper, and serve the fish with chopped parsley and the strained liquor from the tin.

To Boil Fish.

When the fish is thoroughly cleaned, put it on a strainer or dish, place it in a saucepan with boiling water sufficient to cover it, some salt and a tablespoonful of vinegar. Simmer gently till the skin begins to crack.

Some of the liquor in which the fish was boiled can be used for making a sauce.

dripping. Add the water or pot-liquor, salt and pepper. Boil till the vegetables are tender, then pulp through a sieve into a basin. Heat again and serve with fried bread.

Lentil Soup. Time—3 or 4 hours.

5 pints water, 1 pint red lentils, 1 onion, 3 sticks of celery or some celery seed, 1 oz. dripping; pepper and salt to taste.

The lentils must be soaked all night in cold water. Melt the dripping in a saucepan, fry the lentils, sliced onion, and celery cut in small pieces. Stir over the fire for 5 minutes. Then add the water and boil gently, stirring occasionally, till the lentils are quite soft. Pass all through a sieve, return to the saucepan, add the pepper and salt, and heat again.

Pea Soup. Time—2½ hours.

1 pint split peas, 2 onions, 1 carrot, 1 turnip, 3 sticks celery, 2 quarts water or pot-liquor; salt and pepper to taste. Bones or trimmings from meat are a great improvement.

Soak the peas over-night; next morning put them on in the cold water or pot-liquor. Bring to the boil, and then add the prepared vegetables, bones, and seasoning. Skim well, and boil for 1½ hour, stirring occasionally. Remove the bones, and pulp the soup through a sieve. Heat it again, and serve with dried mint and fried bread.

Vegetable Soup. Time—1½ hour.

1 quart water or pot-liquor, 2 carrots, 2 turnips, 2 potatoes, 2 onions, 3 sticks celery, a few sifted herbs, 1 oz. dripping, 1 tablespoonful flour, 1 teaspoonful mustard; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, cut them into slices, fry them in the dripping, add the water or pot-liquor, the salt, pepper, and

Put on a large saucepan of water to boil; shred the cabbage and put it into the boiling water to blanch for 5 minutes. Strain the cabbage, return it to the saucepan with $1\frac{1}{4}$ pint boiling water, the milk, onion, chopped parsley, butter, and seasoning. Bring this to the boil and cook 15 minutes; then shake in the semolina and boil 10 minutes.

Potato Soup. Time— $1\frac{1}{2}$ hour.

1 lb. potatoes (weighed after they are peeled), $\frac{1}{2}$ oz. butter, 1 onion, 1 pint hot water, $\frac{1}{2}$ pint milk; salt and pepper to taste.

Cut up the potatoes, put them in a stew-pan with the butter and the onion cut in slices. Stir over the fire for 5 minutes. Add the water, and simmer for 1 hour. Pass all through a sieve, and return to the stew-pan. Add the milk, salt, and pepper, and serve when hot.

CHEAP SOUPS.

Barley Soup. Time—4 hours.

2 quarts water or pot-liquor, $\frac{1}{4}$ lb. pearl barley, 2 onions, 2 carrots, a little chopped parsley; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, put them with the other ingredients into a saucepan, and simmer gently for 3 or 4 hours.

Carrot Soup. Time— $1\frac{1}{2}$ hour.

1 quart water or pot-liquor, $1\frac{1}{2}$ lb. carrots, 4 onions, 2 oz. dripping; salt and pepper to taste.

Prepare the vegetables, slice them, then fry them in the

Drop Dumplings. Time— $\frac{1}{2}$ hour.

1 tablespoonful beef dripping, 1 egg, 2 tablespoonfuls flour, nutmeg, 1 dessertspoonful chopped parsley, salt and pepper to taste.

Beat up the dripping till quite white; pour some boiling water over the egg, then break it into the dripping; stir these together, then add the flour, seasoning, a little grated nutmeg, and the parsley. Drop pieces the size of a large walnut, into the boiling soup, and cook about 15 minutes.

MILK SOUPS.

Artichoke or Turnip Soup. Time—1 hour.

1 $\frac{1}{2}$ lb. sliced artichokes or turnips, 1 oz. butter, 1 tablespoonful flour, 1 $\frac{1}{2}$ pint hot milk, 1 $\frac{1}{2}$ pint hot water, a little cream or good butter, salt, pepper, and a little sugar.

Heat the butter in a stew-pan, put in the vegetables, turn them about, add the salt, flour, milk and water, stirring them in slowly. When the vegetables are done rub them through a sieve, put them back into a clean stew-pan, add sugar and more seasoning if required and heat thoroughly. A little cream or good butter may be put into the tureen, and the soup stirred into it.

Cabbage Soup. Time—1 hour.

1 cabbage, 1 tablespoonful parsley, 1 oz. butter, 1 shalot or onion, 1 pint milk, 1 $\frac{1}{4}$ pint boiling water, 2 tablespoonfuls semolina, 1 teaspoonful salt, $\frac{1}{4}$ teaspoonful pepper.

boils, skim well. Simmer for 1 ½ hour, skimming occasionally. Prepare the vegetables and rice, add them and let all simmer ½ hour till the vegetables are tender. Add the parsley just before serving.

Tomato Soup. Time—1 ½ hour.

2 quarts stock, 2 lbs. tomatoes or 1 tin tomatoes, 2 leeks, 2 carrots, 2 turnips; pepper and salt to taste; thyme, and half a bay-leaf, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 oz. dripping, 2 tablespoonfuls flour.

Prepare and cut up the vegetables, boil all for half an hour in ½ pint water, and then pulp through a sieve. Warm the dripping in a stew-pan, stir the flour in smoothly, pour the pulped vegetables and stock on to it slowly, and let all thicken over the fire.

SAVOURY INGREDIENTS FOR SOUPS.

Vermicelli, macaroni, sago, Italian paste, or semolina, may be thrown into any clear soup, when boiling, about ¼ hour before it is served.

Frimfels. Time—¾ hour.

1 egg, salt, flour.

Beat up the egg well, add a pinch of salt, then, with a knife, work in as much flour as possible. Flour the board thoroughly, roll out the paste very thin, cut into three, and roll out each piece till nearly transparent; then fold into three, let it dry for ¼ of an hour, and with a sharp knife shave off extremely fine strips. Let these dry, and add them to the soup when boiling ¼ of an hour before serving.

ed in cold water, fried over the fire on a shovel, and, whilst frying, it must be salted. When fried the blood must be well washed from it.

The head and feet of an animal may be koshered with the hair or skin adhering thereto. The head should, however, be cut open, the brain removed and koshered separately. The ends of the claws and hoofs must be cut off before the feet are koshered.

Poultry is koshered in the same way as meat, taking care that previous to the soaking in water the whole of the inside be completely removed.

SOUPS.

Green Pea Soup. Time—1 hour.

1 pint green peas, 1 quart stock, a few sprigs parsley, a small bunch of mint, salt and pepper to taste, 1 tablespoonful flour.

Put the stock on, and when it boils add the salt, peas and other ingredients. When the vegetables are tender pass them through a sieve with the stock they were boiled in; boil it up again in a clean stew-pan; thicken it carefully with flour, and cook 10 minutes.

Mutton Broth. Time—2½ to 3 hours.

2 lbs. scrag of mutton, 2 oz. pearl barley or rice, 1 turnip, 1 onion, 1 carrot, 1 leek, 1 teaspoonful chopped parsley, 1 teaspoonful salt, 1 quart water.

Cut the meat into small pieces (removing the fat) and put it into a saucepan with the bones, cold water and salt; bring to the boil. Draw to the side of the fire as soon as the broth

KOSHERING*

Leviticus, ch. xvii. 10, 11:—"And whatsoever man there be of the house of Israel, or of the strangers that sojourn among you, that eateth any manner of blood; I will even set my face against that soul that eateth blood, and will cut him off from among his people. For the life of the flesh is in the blood."

When purchasing meat, care must be taken to see that all veins of blood, forbidden fat, and the prohibited sinew have been removed.

The following are the Jewish regulations for koshering meat and poultry:—

The meat is put into a vessel, specially reserved for the purpose, and is then entirely covered with cold water, and left in it for half-an-hour. Before removing the meat from the water, every clot of blood must be washed off. It should then be put upon the salting board (a wooden board perforated with holes), placed in a slanting position, so that the water may run off. Powdered salt is then sprinkled profusely over every part of the meat. The meat must remain in salt for one hour. It is then removed, held over a sink or pan, and well rinsed with cold water three times, so that all the salt is washed off. Then it is placed in a clean cloth, and thoroughly dried.

The heart and the lungs must be cut open before being soaked, so that the blood may flow out. The liver must be prepared apart from other meat. It must be cut open, wash-

* The word *kosher* means "to render fit or proper for eating."

CONTENTS

	<i>Page</i>		<i>Page</i>
Koshering — — —	1		
SOUPS:			
Green Pea Soup — — —	2		
Mutton Broth — — —	2		
Tomato Soup — — —	3		
Savoury Ingredients for Soups — — — —	3		
Frimsels — — — —	3		
Drop Dumplings — — —	4		
MILK SOUPS:			
Artichoke or Turnip Soup	4		
Cabbage Soup — — —	4		
Potato Soup — — —	5		
CHEAP SOUPS:			
Barley Soup — — —	5		
Carrot Soup — — —	5		
Lentil Soup — — —	6		
Pea Soup — — —	6		
Vegetable Soup — — —	6		
FISH:			
To Bake Fish — — —	7		
To Boil Fish — — —	7		
To Broil Fish — — —	8		
To Fry Fish — — —	8		
To Steam Fish — — —	8		
Pickled Salmon — — —	9		
Soused Herrings — — —	9		
Fish Cakes — — —	9		
Stuffed Fish — — —	10		
MEAT:			
To Bake Meat — — —	10		
To Boil Meat — — —	11		
To Roast Meat — — —	11		
Beef a la Mode — — —	11		
Roast Beef (Russian style)	12		
Smoked Beef — — —	12		
Beef Steak — — —	12		
To Clarify Fat — — —	13		
Irish Stew — — —	13		
Liver — — —	13		
Stew — — —	14		
Gulash (Hungarian Stew)	14		
Potato Surprise — — —	14		
VEGETABLES:			
Hints on Preparing Vege- tables — — — —	14		
Baked Beetroot — — —	15		
Broad Beans — — —	15		
French Beans — — —	15		
Boiled Green Peas — — —	16		
Dried Green Peas — — —	16		
Jerusalem Artichokes — — —	16		
Baked Potatoes — — —	16		
Boiled Potatoes — — —	17		
Cabbages, Cauliflowers, Greens and Savoys — — —	17		
Stewed Carrots — — —	17		
Fried Potatoes — — —	17		
Mashed Potatoes — — —	18		
Boiled Rice — — —	18		
PIES, PUDDINGS AND SWEET DISHES:			
Hints on Making Pastry — — —	18		
To Bake Puddings — — —	19		
Bread Pudding — — —	19		
Fruit Pie — — —	19		
Stewed Fruit — — —	20		
Stewed Prunes — — —	20		
Rice Pudding — — —	20		
Chocolate — — —	21		
Cocoa — — —	21		
Coffee in a Coffee-Pot — — —	21		
Tea (English style) — — —	21		
Tea (Russian Style) — — —	22		
Fried Eggs — — —	22		
Porridge — — —	22		
Savoury Omelet — — —	22		
Hints on Cleaning Kitchen Utensils — — — — 23			
Special Hints for Young Housekeepers — — — — 24			
ORIGINAL JEWISH DISHES:			
Schalet or Tscholnt (Sab- bath Porridge) — — —	25		
Kugel (Sabbath Pudding)	25		
Noodle Pudding — — —	25		
Matza Pudding — — —	26		
Matza Flour Pudding — — —	26		
Krappchen (Fritters) — — —	26		

**JEWISH
FAMILY COOK BOOK**

Adopted by A. H.

ENGLISH SUPPLEMENT

Copyright 1914

**NEW YORK:
HEBREW PUBLISHING COMPANY,
50-52 Eldridge Street.**

1915